михаил гендлин

книга о вкусной и нездоровой пище,



или еда русских в израиле

Ученые записки
«Общества чистых тарелок»

SHOUT
SHARE IT



Annotation

Михаил Генделев. Поэт. Родился в 1950 году в Ленинграде. Окончил медицинский институт. В начале 1970-х входит в круг ленинградской неподцензурной поэзии. С 1977 года в Израиле, работал врачом (в т.ч. военным), журналистом, политтехнологом. Автор семи книг стихов (и вышедшего в 2003 г. собрания стихотворений), книги прозы, многочисленных переводов классической и современной ивритской поэзии. Один из основоположников концепции «русскоязычной литературы Израиля».

- Михаил Самуэльевич Генделев
  - ПРЕДИСЛОВИЕ
  - Воспитание чувств, или Введение в тему
  - Голова старого вепря
  - Детский стол бастиона Сен-Жерве
  - Четыре мотива в ожидании Турнедо
  - Имени Ламме Гудзака
  - Голубое облако неба
  - Ма ше ешь[2]
  - Что в Греции есть
  - Рыбка золотая – намбер ванн
  - Фиш и другие
  - Вид на супчик в теплую погоду
  - Уходя из Сарагосы
  - Большой кулинарный дом «Мангольд и Сыновья»
  - К вопросу о квасном патриотизме
  - Немного того, немного этого
  - Солянка как форма существования белковых тел
  - Воспоминания о будущем
  - Жюльен из топора
  - Русская кухня, русская кладовка…
  - Апология жанра
  - Богатая кухня небогатого джентльмена
  - Фляки господарские!
  - Баклажан-джан
  - … В бури[6] есть покой
  - Удар-сюита
  - К вопросу о первородстве
  - Птичка, ты не рыбка
  - Ухват Завета
  - Романс «Ностальгия»

- Тема и вариации
- Скрип роскоши, или Охота с непорочным кабаном
- С черепахой и без
- Хаим – зе пикник!
- Весна священная
- Старый добрый хрен
- Беги, Юрик, беги!
- Западно-восточный диван
- Ироническая кулинария
- Смотрите, она готовит!
- Дамская кулинария – 1
- Дамская кулинария – 2
- Может же, если хочет…
- Между собакой и волком…
- Кухарка, управляющая государством, или Дамская кулинария – 5
- Ужин Казановы
- Эротическая кулинария – 1, или Афродизиаки и – как они – есть?
- Крокодил в постели, или Эротическая кулинария – 2
- Сердцеед, или Эротическая кулинария – 3 с доктором Л. Щегловым
- Детское питание, или Детская кулинария – 1
- Детская кулинария – 2
- Детская кулинария – 3
- «Маленькая рыбка, жареный карась!»
- Пурмарили!
- Джигитовка по-европейски
- Даже лучше, чем царь
- Как есть мацу? Краткий курс
- Самый цимес принца Ольденбургского
- Как читать кулинарные книги
- Как читать и понимать мою кулинарию?
- Черная кулинария
- О бедном собаке замолвите слово: кимчхи
- Купание сосиски
- Трагическая кулинария
- Один день нерусского человека, или Как мне надо себя беречь
- Как я перестал себя беречь
- Похмелье
- Похмелье – 2
- Похмелье – 3
- Гусак

    - Маски
    - Обыкновенное чудо
    - Пост, аскеза, диета
    - Урарту
    - Лакедемон
    - Nouvelle Cuisine
    - Люди, гады, жизнь…
    - Темные века
    - Как вести себя за столом?
    - Послесловие
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7
    - 8
    - 9
    - 10
    - 11

Михаил Самуэльевич Генделев
Книга о вкусной и нездоровой пище, или еда русских в Израиле
Ученые записки «Общества чистых тарелок»

ПРЕДИСЛОВИЕ

Слово о Супчике из Коровьей Ноги и о человеке, который знает, как надо. Нам

Тому уже более полутора десятка лет назад я пел концерт в Иерусалиме в зале «Жирар Бахар». Мишу Генделева я тогда еще, что невозможно и к сожалению, – но не знал, по крайней мере, лично, и доносилось о нем много интересного: и что стихотворец, мало сказать, изрядный, и что денди он, и что остроумец он, и что об искусстве еды и питья живописует волшебно. Мне его местные показали – ткнули пальцем в субъекта декадентски-разбойной внешности во втором ряду партера: вот, мол, и есть сам Генделев – я оценил – … который пишет знаменитые кулинарные страницы «Общества чистых тарелок». Я (хотя и не читал) еще более оценил. За импозантный экстерьер.

Когда отпел, и пошли записки из зала, и, как всегда на концертах, спросили о моих кулинарных эфирах в «Смаке» и как я к этому отношусь, я кивнул во второй ряд и заметил, что вот я, например, вообще, например, – шансонье, артист, а вон – Генделев, он, например, вообще, например, – поэт, но каждый из нас, при желании, может отравить по полстраны… Например.

После концерта мы с маэстро Генделевым в честь Знакомства обошли все без исключения ночные бары и питейные заведения еврейской столицы (а что? небольшой, в сущности, город) и продолжили выпивание уже совсем и окончательно серьезного напитка – водки – в его мансарде с видом на Небеса Иерусалимские.

Где и проснулись в нелегком утреннем состоянии тяжелого томления духа.

«Я знаю, что надо. Нам», – сказал тогда несвежий Генделев – поэт и солдат.

Сказал с такой неотразимой убежденностью, что ясно было, что мы слышим Того, Кто Знает Что Говорит!

И мы сошли в город на заре и отправились есть супчик.

В ресторан сефардской кухни, то есть кухни восточных евреев, под названием «Ковер-самолет», а еще точнее – в темную забегаловку, которую держали темные выходцы из Йемена или, как их называют в Израиле, тайманцы.

Есть правильный йеменский супчик. Великий Суп из Коровьей Ноги – то, что нам надо! Как сказал поэт Генделев. Ветеран и старожил.

Это было То, Что Нам Надо. Очень.

Это был огненный, глубокого цвета счастья, пряный, дымящийся, как заря востока, суп системы «хаши», и пах он, как «Тысяча и одна ночь». И подавался он с приправой «хильбэ», достоверно умножающей доблесть мужеску, с большой йеменской же лепешкой (питой), и утолял этот супчик все печали.

И можно было жить дальше, и нужно было жить дальше, немерено выпивая водку под этот сумасшедший супчик!

И жить дальше было очень правильно и хорошо.

И тогда, я уже впрок и навсегда поверил, что Миша Генделев всегда знает, как надо. В общем смысле – как надо. Знает, что говорит, и знает, что пишет. А потом уже я попробовал и вкусил, как он сам, поэт, – готовит! И пробую с непроходящим наслаждением по сию пору.

И конечно, я прочитал, как азартно и изысканно он слагает свой кулинарный «Декамерон». И заценил. Он знает, что надо и как надо нам.

Я совершенно убежден, что его грандиозный кулинарный опус вам понравится. Это веселая и лихая книга – «Книга о вкусной и нездоровой пище». И здорово, что ее прочтут и со смаком прочтут читатели всей России: это нам надо.

Андрей Макаревич, артист

Воспитание чувств, или Введение в тему

Открытие нового блюда значит для человечества больше, чем открытие новой звезды…

А. Брийя-Саварен

Типичные, или скорей, старомодно выражаясь, «типические» вопросы, на которые мне приходится отвечать, будучи схваченным за лацкан и зажатым в углу, в автобусе, в сауне, на демонстрациях и крестинах, это: «А что, вы действительно всё это готовите? (Придумываете?) Где вы берете все эти рецепты? (Из головы?) Зачем вы портите кулинарные рецепты всякой ерундой? Литературой? Специями?» Причем это наиболее удобоваримые – в смысле приличий – вопросы. Пожалуй, пришло время на них ответить.

Да. Я все рекомендуемые к поеданию блюда, лакомства и деликатесы готовил, готовлю и буду готовить. Разумеется, за исключением заранее оговоренных исключений – типа «черной кулинарии», приворотных зелий и проч. Я не дал ни одного инструктажа к приготовлению блюд, со вкусом коих я не согласен! Я их съел, все эти фрикасе, соусы и бланмансели – хоть раз в жизни.

Я настаиваю на безукоризненности своего гастрономического вкуса и пристрастий: хорош бы я был, кабы выдавал рецепты манной каши с кетчупом вместо цыплят «монморанси» или, что почти то же самое, тефтели из холодной рыбы с макаронами и вялым огурцом вместо карпа «а-ля Ротшильд»!… Иное дело – согласование моего вкуса со вкусами общества, которое желает трескать всякую пакость то ли по привычке, то ли по семейной традиции, то ли по недостатку времени, денег и воображения… Тут я бескомпромиссен и на поводу у пожирателей тефтельки не пойду, извините – не могу.

Вопрос, где вы берете все эти рецепты, и из головы ли, согласен – своевременен. Это, так сказать, вопрос раритетов и авторитетов. Создатель или заказчик оригинального рецепта увековечивает себя навсегда (Саварен, Ришелье, Строганофф, Оливье и т. п.). К слову сказать, французы, например, – величайшая (наряду с китайцами) кулинарная нация – создали всего два (!) подлинно международных соуса-приправы – это

всего-навсего горчица и майонез… Так что я, ежели и могу похвастаться изобретением пары-другой блюд, так… В общем, могу и обязательно похвастаюсь. Однако не о том речь. В конце концов, почти всё можно обжарить, на худой конец – отварить. А раскрыв ослепительный веер пряностей, приправ, соусов, специй и ароматизаторов, – выстроить вкусовую гамму. И в конце концов, как писал незабвенный Х. – Л. Борхес, имея в виду, по всей вероятности, именно кулинарию, «человеческая история – это всего лишь история интонаций при произнесении нескольких слов».

Но есть некоторые качества, в той или иной степени, свойственные некоторым представителям вида Хомо Невсёпожирающий: гастрономическое любопытство, ощущение гастрономической гармонии и гастрономическое воображение.

Первое – заставляет интересоваться Едой Большого Мира, причем и в качестве пробователя, и в качестве исполнителя. (Невредным является и побочное, и, так сказать, спортивное кулинарное честолюбие. Раз люди изготовили сей шедевр, что нам – слабо?)

Второе – чувство гармонии: это смесь нахальства, азарта и таланта, сродни любому творчеству и графомании.

Третье – свойство, которое, безусловно, развивается при некоторых задатках: способность, прочитав в кулинарной книге рецепт, вообразить гамму вкуса блюда или, отведав этой гаммы вкуса, представить себе технологию его изготовления. Причем открывается возможность постановки экспериментов на живых людях – здесь следует быть поосторожней – опытный врач-расстрига, я знаю: смелый врач – опасный врач.

Чуть ниже я обязательно приведу краткое руководство к чтению кулинарной литературы, ибо умение читать гастрономию как по писаному дается с большим трудом и народу почти недоступно. Следует смелость сочетать с крайней осторожностью и всегда (почти всегда) исходить из примата здравого смысла и здорового опыта над сухой буквой и азартом в употреблении иностранщины. Особенно это касается израильской литературы на русском языке, как правило, адаптированной к прейскуранту и разблюдовке континентальной России. Потому что, если Иван – он и в Африке Иван, то редька в Израиле слаще хрена, а кардобенедикт (имеретинский шафран!) на вкус и горечь не соответствует местному (то есть индийскому), – и могут выйти крупные неприятности, вплоть до тошноты.

Поварята об рецептуру, вычитанную, набивают изрядные шишки, покуда научатся соотносить роскошные рецепты, скажем, «кебаба из телятины поконстантинопольски» с

неконстантинопольскими возможностями убогой местной телятины.

Репатрианты, столуясь в Израиле, справедливо жалуются на вкусовую «неполноценность» некоторых местных продуктов: кашерованных мяса и птицы, овощей и фруктов… В участливых разговорах с ними я провел немало времени, пытаясь убедить их перестать трагедировать, а попробовать обратить свое слепо-глухо-внимание на простое, казалось бы, обстоятельство – не «безвкусие» (помидоров, земляники, творога и т. д.), а иновкусие! Что особенно демонстративно проявлено на примере салата, зелени сельдерея, редиса да и картофеля! Розы в Израиле, действительно, в основном не пахнут! Но еще как пахнут базилик и кардамон, тмин, тимьян и заатар (ближневосточная пряная смесь на основе чабреца, майорана, иссопа)! Простое добавление в салатную заправку, скажем, жареного кунжутного семени рождает сладкое жужжание в ноздрях.

Утверждаю, что расстарайтесь вы вдребезги, вам все равно не удастся создать в Афуле нежинские малосолы и онежскую уху из снетков! Даже доставив снетков спецсамолетом. Мои кулинарные экзерсисы – не попытка утоления гастрономической ностальгии в тяжелых полевых условиях чужбины. Это попытка (следуй за мной! делай как я!) воспитания ваших израильских чувств. Это не утоление, это утешение. Новыми радостями и новыми возможностями! Израильский мир еды и лакомств – мир иновкусия. Мир отличновкусия. В котором я, как вы догадались, обжился, освоился и пирую.

Поначалу любая встреча с иностранной кухней носит обостренный, если не сказать цирковой характер. И, так сказать, – на выезде, и, так сказать, – на родине. Разве так готовят шашлык? Разве это картошка? Что они, пюре приготовить не могут по-человечески! Свекольник?! Да какой это свекольник в чайной-то чашкето… А цены? А цены, я вас спрашиваю?!!

Мои ресторанные диалоги на первых порах носили оттенок буффонады, а требование черного хлеба к хумусу, сметанки с хренком к языку и «уберите, пожалуйста, эту гадость заместо салата из тунца» – доводили официантов до истерики. Как я теперь понимаю, мне не хватало (лет тридцать назад[1]) только жалобной книги на сладкое. Всё валилось из рук… Сырники расползались, голландский соус сворачивался, сливки не взбивались, капуста не квасилась, нервы разгуливались, гриль всё спаливал к чертовой матери.

Рестораций не избегал, сделав выводы из унылой практики алии (репатриации в Израиль) и будучи человеком начитанным.

ФИЛУТОНИ. Што, месье Покатон тафольна пила вшерашни

опед?

БОГАТОНОВ. Очень доволен. Ты хватски нас отпочевал.

ФИЛУТОНИ. Мои приниос неполыни сшот.

БОГАТОНОВ. Давай сюда. (Берет.) Да это, никак, писано по-французски? Да что тут написано?

ФИЛУТОНИ Тшена кушаньи.

БОГАТОНОВ. Цена кушаньям! Читай-ка сам, я послушаю.

ФИЛУТОНИ *(читает)*. Перви антре: суп а ля тортн.

БОГАТОНОВ. То есть суп, знаю, знаю!

ФИЛУТОНИ. Пети паше бивстекс котлет отрюфиль.

БОГАТОНОВ. Да! Да. Котлеты! Читай, читай, я всё понимаю.

ФИЛУТОНИ. Сете де желинот, пулярд, фрикасе а ля мод…

БОГАТОНОВ. Сиречь модные фрикасе, не так ли?

ФИЛУТОНИ. Тошно так!

БОГАТОНОВ. Мы-таки, брат, кой-что разумеем!

ФИЛУТОНИ. Во фраси…

БОГАТОНОВ. Полно читать-то; скажи лучше разом, что весь стол стоит?

ФИЛУТОНИ. Фесь? Сейшас. Фи изволил кушать шесть персон… Триста рупли. Вина исфолил на сто фосемьдесят три, ликер на пять с полофиной рупель; тоталь: шетыреста фосемьдесят фосемь рупель атна бульдин.

БОГАТОНОВ. Четыреста восемьдесят рублей с полтиною. Разбойник, как он дерет! А торговаться будет совестно – он не русский.

(М. И. Загоскин. Богатонов, или провинциал в столице)

А далее – тоже по Великой литературе:

> …Но вспомни, что у нас совсем различны нравы:
> Ты любишь устрицы, а я их не терплю.
> Противны сочни вам: а я их смерть люблю;
> Привык ты на войне сносить и жар, и холод,
> И к пище всякой там тебя приводит голод;
> А я лишь выборный люблю везде кусок;
> Петушьи гребешки, у курочки – пупок;
> Ты всяку дрянь есть рад, находишь вкус в лягушках,
> А я у матушки взросла лишь на ватрушках…
>
> *(И. Крылов. Подщипа)*

Привык я на войне сносить и жар, и холод, и к пище всякой там меня привел, соответственно, голод.

Что ж, я нашел вкус в лягушках, устрицах, мидиях и

трепангах, авокадо, трюфелях, анчоусах и улитках, карамболях и кашицеподобной йеменской приправе хильбе. И все-таки в своем кулинарном кодексе я настаиваю на вкусовой и технологической, ну скажем так, норме. На приемлемости восхитительного вкуса и рукотворности изготовления самыми примитивными и недорогостоящими средствами и способами: сам я не богат, кухня моя – не чудо техники, а рецепты наподобие савойского пирога (173 ингредиента, из коих один – речные камни, а, кажется, предпоследний – соловьиные языки), конечно, манят, но стараваt я для таких забегов.

Что ж, отвечу я и на последний из роковых вопросов: зачем? Зачем я порчу кулинарные рецепты всяческой ерундой – рассуждениями, теоретизированьем и широкими цитатами из специальной литературы?

Друзья мои! Вы когда-нибудь читывали «Способ расчленения судака»? Близко к тексту? Ну? Отвечайте! А я читывал. И неоднократно расчленял. Это вопервых. А во-вторых – писать о кулинарии иногда даже интересней, нежели готовить. А как мне намедни интимно призналась одна хохотунья – читать интересней, чем пробовать. Впрочем, не исключено, что она имела в виду не кулинарию…

Засим, не приведя ни единого рецепта, я прощаюсь с вами – я пошел отваривать сосиску, о коей процедуре непременно сообщу с максимальными подробностями, но в другой раз.

Но как же без десерта? Никак без десерта!

ТАРЕЛКИН. Я полагаю, ведь после похорон-то закусить не откажетесь.

РАСПЛЮЕВ. Признаюсь – не без удовольствия. Должность-то наша собачья; так вот, только тем и душу отведешь, что закусишь этак в полной мере да с просвещенным человеком покалякаешь…

(Л. Сухово-Кобылин. Смерть Тарелкина)

Это, если можно так выразиться, – в-третьих. Это, если так можно выразиться, – отвечая на запрос.

Голова старого вепря

Пара-другая моих собеседников, подвернувшихся мне под горячую руку за всю мою короткую, но содержательную жизнь, рисковала утверждать и даже провозглашать, что они-де хорошо, и даже отлично умеют готовить, в смысле – еду. Лжецы! Лучше всех умею готовить я, это общеизвестно. Потому что при наличии качественного исходного продукта – праеды – кой-чего сготовить может даже невеста. Искусство приготовления еды в том и состоит, чтобы сделать едой и пищей днесь что ни попадя.

Я неоднократно проводил опыты на людях: я кухарю, они, соответственно, едят. (Я пишу – они читают, я лечу – они болеют и т. п.) Жертв нет.

С первого взгляда приготовление пищи – дело примитивное: почти все люди, карлики, женщины и душевнобольные умеют самостоятельно вкладывать питание в верхнее ротовое отверстие, а также жевать и переваривать до конечного результата метаболизма. Всё это свойственно роду человеческому не менее, чем роду гиен. Люди охотно принимают пищу, но обычно не умеют делать это хорошо, – это как способность насвистывать, петь на гитаре, грести, орать на детенышей, брать в долг.

Истинно готовить и есть (подлинно есть молодежь разучилась) способны немногие, отмеченные свыше и снизу. Причем профессионализм не спасает, а слава не обязательно сопутствует гению; и успехом считается вовсе не положительный эффект – признание результатов продукции.

Провожу аналогию: писец – не писатель, и даже не журналист, хотя профессионал. Впрочем, повар может быть и не талантлив, я знавал нескольких даже опасных для жизни поваров.

Теоретические занятия важны, спору нет. Однако что толку от самого дивного рецепта (например, «курица по-цыгански»: украдите одну курицу… или «бегемот цельнотушеный»: возьмите бегемота, положите в бегемотницу…), если под рукой нет ингредиентов, кухонная утварь отсутствует начисто, а в животе бурчит и потрескивает. (Сразу же совет: не читайте поваренные книги натощак. Язву не обещаю, но гастрит приобретете. Не рекомендую диетикам и некоторые зрелища и забавы, но об этом ниже, ниже, ниже, ну вот и хорошо…)

И всё же настаиваю: повар или едок – подлинный, настоящий едок – это уже нечто специальное, предполагающее навык, мастерство и незаурядную культуру. Повар не может быть в своем деле графоманом. Едок должен быть не всеяден, а избирателен до привередливости. Итак, лучше всех – в мире подлунном – готовит

ваш покорный слуга, и не пытайтесь спорить, это лемма, а то я разнервничаюсь и перестану повествовать. Ну вот! Пришлось отвлечься и на скорую руку приготовить себе пару-другую горячих бутербродов. Готовятся так:

Горячие бутерброды

Изготовьте влажную гренку. Как готовить влажную гренку знает даже имбецил, но вкратце: кусочки черствеющего хлеба или булки смочите взбитыми яйцами (полстакана молока (сливок) или воды + 1 яйцо + соль + ложка чайная сахарного песку + черный перец + можно добавить тмина или мака, а можно не добавлять + на кончике ножа сухого чеснока, но это уже изыски…) и с двух сторон обжарьте на любом масле до корочки цвета дешевого янтаря у булки или терракоты у ржаного хлеба, чтоб продавливалась при нажатии вилкой, пальцем, лопаточкой. Стоп! Не смейте лопать сразу, кусочники, – это полуфабрикат! Не сметь лопать, кому сказано, и уведите детей и жену – сие зрелище и вкусовище не для нервных.

Откройте холодильник. Если вы обнаружили там практически любую пищу, посмотрите на нее внимательно.

Сверху обмажьте обжаренные ломти майонезом с вбитым в него яйцом (или, если вы бережете фигуру, – без яйца, а можете не мазать и майонезом, только невкусно будет, помажьте сливочным маслом, так и быть) и посыпьте. Можно тертым сыром, в идеале пармезаном, можно просто положить пластиночку сыра, можно помазать плавленым сырком, – и! Дальше дело за вашими возможностями, религиозными предрассудками и воображением.

В принципе, годится почти всё: колбаса, ветчина, копченая индейка, вареная курица, рыба, сардины, тунец, язык отварной, печеная тыква, мифологический плошанец – нет плошанца (впрочем, его и не бывает) – и не надо, не расстраивайтесь… Твердо не годятся – селедка (можете класть, конечно, никто вам не запретит, дело ваше, но уж тогда лучше скумбрию, причем холодного копчения), свежие овощи (кроме помидоров, нарезанных тонкими кружочками, но умоляю – ни в коем случае не свежие огурцы – они обрякнут, а салат пожухнет!), ни в коем случае не кладите и готовые салаты: хумус, тхину, салат из баклажанов с майонезом (салат хацилим), очень твердые сорта колбас, пикули. Если есть в холодильнике миноги в горчичном соусе и кальмары – вам повезло, если нет – не кручиньтесь, только не вздумайте подменять их деликатесными голубыми

сырами и камамбером: горячий камамбер – пакость страшная!

Ну, в общем, когда вы покрыли бутерброды, поставьте их в электропечь, или духовку, или, если вы уж совсем шантрапа, – на сковородку, на маленький огонь и под крышку! Далее следите за состоянием сыра и майонеза: когда запечется – смело подавайте к столу, присыпав рубленой зеленью (и каперсами). К чаю, кофе, пиву, глинтвейну или – по сезону – с соками. Отлично – если это сок томатный. Кстати – баночный и коробочный томатный сок слишком концентрированный. Его следует развести на треть кипяченой водой и добавить 1 чайную ложку соли (не с горкой), 2 чайные ложки сахарного песку, 2 чайные ложки лимонного сока, 2 чайные ложки кетчупа, черный перец и паприку и 3-5 капель соуса «Табаско» (это такой раствор жгучего перца того же наименования). Да!

Есть упрощенный, так называемый «общежитский» или «лиценциатский» вариант горячих бутербродов: положить сыр, намазать кетчупом и лечить изжогу. И еще: если хлеб ржаной, черный, то рекомендуется класть поверх мясные продукты или, в крайнем случае, – птицу. Рыбное – не стоит. А вот на белую булку или в питу – вали, что хочешь. Кстати, исходный полуфабрикат (особенно если добавить во взбитое яйцо ванилина и корицы, а гости приперлись без звонка) можно подавать – и это вкусно! – с вареньем из яблок на скорую руку. Вот так:

Варенье из яблок «на скорую руку»

К 1/2 килограмма очищенных от сердцевины (а по щепетильности – извольте – и от кожуры) любых (а лучше второсортных) яблок (груш, слив, абрикосов, а можно и всего вместе) добавить 100—150 г сахарного песку и 1/2 стакана воды. Отварить до мягкости. Подавать с гренками. (С другой стороны, чего гостей баловать-то?! Можно скормить и семье, собственным и приблудным детям…) Ах да! – в варенье «на скорую руку» стоит положить кардамона. Но чуть-чуть.

Итак: на чем я остановился? Повар не может быть в своем деле графоманом, а едок должен быть не всеяден, а избирателен до привередливости.

Как вы уже догадались, я решил поделиться секретами своего недюжинного мастерства с широким читателем. Мне главный редактор так напрямик и сказал: мы должны воспитать своего читателя! Вот я и воспитываю. Причем, поскольку я понимаю под

читателем читателя, так сказать, среднего, а гурмэ (гурмэ – это пофранцузски – «едок-знаток, лакомка», а вот гурман пофранцузски – это обжора; но сие я вскользь, для блеска эрудиции и чтобы остеречь от попадания впросак) встречается среди широкого читателя редко – пишу я для холостяков обоего пола и компьютерщиков, брошенных неблагодарными подругами. Доходчиво, то есть, пишу.

В. И. Ленин основал для детей своих товарищей по оружию «Общество чистых тарелок». Олим (новые репатрианты) – они как дети малые, честное слово! За ними нужен глаз да глаз. Их надобно воспитывать: отсюда – мой научпоп. Но ведь и знатокам следует бросить кусок от щедрот наших изысканий. Бросаю:

«Голова старого вепря, подаваемая холодною в день Светлого Христова Воскресенья. Самую красивую копченую голову старого вепря очистить, сварить, как копченый окорок… <…> Положить на блюдо, убрать уши и морду красиво выстриженной белою бумагой и зеленью». Цитирую по изданию: «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. Составила Елена Молоховец» *(СПб., 1901, с. 345)*.

А вы говорите!…

Детский стол бастиона Сен-Жерве

Плотно в старину кушали. Бывало, читаешь в романе: «Он заскочил в харчевню, съел поросенка с хреном, пару курочек, запил тремя бутылочками бургундского – и бросился на коня догонять своего обидчика».

М. Зощенко, цитирую по памяти

– Я заявляю, что ничего не буду есть, если не унесут эту баранину, – сказал Портос.

– Унесите баранину, – сказал Коменж.

А. Дюма. Двадцать лет спустя

Но это беллетристика.

Не последним шедевром Дюма-пэр'а была и есть кулинарная книга, правда, изданная посмертно. Тираж ее перекрыл приключения мстительного графа-зэка почти вдвое и разлетелся по прекрасной Франции той поры в считаные дни. Папа Дюма еду понимал и еде отдавал дань уважения. Перелистывать великое мушкетерское пятикнижие натощак – всё равно что декламировать прейскурант лик-водочных изделий в ЛТП, и Захер-Мазох подтвердит мои слова. Едят – и как едят! Один ужин у Людовика Четырнадцатого! О, один только ужин…

– Обыкновенно я приказываю приготовить для меня цельного барашка…

– Цельного? И каким образом?

– Вот! Мой повар (этот мошенник имеет наглость быть немцем, Ваше Величество), так вот, мой повар набивает ягненка сосисками, которые выписывают из Страсбурга, сардельками, которые получают из Труа, и певчими дроздами из Питивьера. Уж не знаю, как он исхитряется, но он снимает мясо ягненка с костей, как куриное мясо, но оставляет кожу, и она образует поджаристую корочку. Когда ягнятину режут на ломти, пластают, как огромную колбасу, изнутри стекает розовый сок, очень

приятный на глаз и восхитительный на вкус.

И Портос прищелкнул языком. Король широко распахнул восхищенные глаза и, принимаясь за поданного ему фазана, заметил:

– Господин дю Валлон так хорошо ест, что можно позавидовать. Целый барашек!

– Да, государь, целый.

– Отнесите этих фазанов дю Валлону, я вижу, что он знаток.

Приказ короля выполнили. И, возвращаясь к вопросу о барашке, король спросил:

– А не слишком ли это жирно?

– Отнюдь нет, Ваше Величество, ведь жир вытекает вместе с соком и плавает наверху; тогда мой слуга, который режет, вылавливает весь жир специальной, нарочно сделанной серебряной ложкой.

<…>

Д'Артаньян под столом толкнул друга коленом.

– Если ты только сможешь съесть половину вон той кабаньей головы, – сказал он Портосу – через год ты будешь герцогом и пэром Франции.

– Сейчас, – с хладнокровием, лаконично ответил Портос, – сию минуту начну.

И действительно, ему скоро подали голову. <…> Портос не сплоховал: вместо того чтобы съесть половину, он съел добрых три четверти.

Одним словом: едывали…

Серьезная французская кухня воспроизводима, но требует серьезных французских продуктов и определенной школы как приготовления, так и вкуса потребления. О трудностях соблюдения кашрута у гасконских едоков и их подражателей из г. Кирьят-Гат я уж умолчу. Но всё же некую имитацию средней руки перекуса (правда, дивное словосочетание?) имени де Тревиля мы с вами сейчас состряпаем.

Вот, к примеру, для подражанья два примитивных (но изумительных) французских салата – отлично открывающих трапезу.

Босонский салат

Отмытые до сияния листья салата (хасы); 100 г шпината или щавеля (есть он в Израиле); пять сырых шампиньонов, тончайше настругаННых вдоль; очень тонко нарезанный 1 стебель сельдерея, 1/2 головки сырого лука, щепоть соленого

ошпаренного миндаля, десять каперсов, 1 баночка анчоусов, маринад которых служит и компонентом соуса, маринованный виноград (10 штук). Остальные компоненты: растительное масло (не оливковое!), паприка, соль по вкусу, душица или укроп (или – или!). Маринованный виноград (довольно редкие консервы) можно заменить свежим и позволительно подменить вишнями из вишневого компота.

Сельдь «Провансаль»

100 граммов филе сельди, не «Матиас». Простой сельди. И 100 граммов белой отварной курятины пропустить через мясорубку, добавить 1 перетертое в пюре яблоко, 50 граммов сухого печенья модели «Мария», растертого в порошок, и 150 граммов обычного майонеза. Всё это смешать и залить смесью кубики отварных картофеля и свеклы и нарезанные соломкой 1 луковицу, 1 сырое яблоко и 1 репку (или 1 кольраби). Добавить соль, черный перец.

Но сие – просто фехтовальная разминка, впереди – башни Ла Рошели!

Когда при российском недогурмэ произносят слово «паштет», он почему-то представляет себе перемолотую печенку. Француз же, услыхав «патэ», если и думает о печени, то в последнюю очередь, причем о бедной своей. Ибо печень не только не главный компонент патэ-паштетов, но даже и необязательный. Труд – кулинарная монография – Леона Фортюра «Паштеты и запеканки» в английском издании включает рецепты 856 паштетов. Мне доводилось готовить десятка два различных паштетов, а пробовать, учитывая аппетит к гастрономическим странствиям, в основном по Франции, Бельгии и Голландии, где культура паштетовыделки высока, как нигде, – довелось, говорю, около полусотни сортов. Интересно – куда в предыдущей фразе можно всобачить не менее пяти восклицательных знаков?

Предлагаю вашему нёбу вкус небес Фландрии:

Паштет «Фландрия» № 1

Отварите в минимальном количестве воды 400 граммов белого куриного мяса со стеблями сельдерея, пучком петрушки, горошинами душистого перца и лавровым листом. Нарежьте кубиками 150 г отварного (лучше копченого) языка и 150 г

ветчины (ладно уж, берите индюшачью пастрому (граммов 100) и 50 г копченой индюшиной гузки…). Накрошите 4 крутых белка. Курятину, 4 крупных желтка и 1 крупную сырую луковицу измельчить в мясорубке (фудпроцессоре) до однородной пасты, добавкой бульона добиваясь консистенции густой сметаны. Влить в эту массу 30 мл красного сухого вина, добавить мускатный орех (осторожно!) и молотый душистый перец. Смешать с кубиками ветчины, языка и белками. Охладить. Съесть. Об исполнении доложить.

Паштет «Фландрия» № 2

500 г красного мяса индейки обжарить до корочки в сливочном масле, добавить 100 г тертого миндаля, 100 г сыра (полутвердого израильского «Гат», впрочем, сойдет и простодушный голландский), 100 г сливочного масла, 1 ст. ложку лимонного сока, черный и душистый перец, 1 гвоздик (растертый) гвоздики, 4 зубчика чеснока, соль. Измельчить в миксере до однородной массы. Охладить. Угостить лучшего друга дома.

Паштет из Брюгге

200 г утятины, 200 г говядины (хорошо бы – если телятины…) обжарить с луком и кореньями, с добавкой 2 столовых ложек муки и 50 г отмоченных сухих грибов (сушеные грибы можно купить в любом хорошем крупном супере, причем недорого…), затем 20-25 минут потушить с небольшим количеством воды. Измельчить до однородной массы. Добавить 50 г топленого утиного сала, 50 г утиных шкварок, 50 г сладкого вина, соль, душистый перец, шафран, мускатный орех. Съесть.

Паштет из Антверпена

500 г отварной индюшачьей печени (наконец-то!), 4 крутых яйца, 200 г сливочного масла, 1 сырая луковица, 2 столовые ложки лимонного сока, 30 г бренди (конечно, лучше коньяка), 1 столовая ложка ликера «Амаретто». Соль, перец, карри. Целую.

Один я за всех и все за (мной до) одного! Суп! из!!! бычачьего или, как говорят скобари, бычьего хвоста!!! Сильвупле! Причем в двух вариантах: бретонском и бургундском. И не смейте объяснять мне про трудности с хвостом. Хвост – не раритет, он на

рынке продается, и недорого – от 12 до 20 шекелей серебра за кило. Лучше брать не от кончика, а, так сказать, от горбушки.

Суп из бычьего хвоста по-бретонски

1,5 кг бычьего хвоста залить 5 литрами холодной воды и поставить на огонь. Вложить в кастрюлю 4 большие луковицы. Не солить. Отвлечься, пусть себе кипит, пока не выкипит до половины изначального объема. Часа через 2-2,5 извлечь полуразварившиеся луковицы и опустить в бульон 1/2 кг гречневой крупы в просторном (гречка набухнет) марлевом мешочке или узелке. Посолить и дать прокипеть еще полчаса. Затем извлечь упакованную гречку и поступить с ней по своему разумению, а в суп влить 75 граммов сухого красного вина, положить пряности, корни петрушки и сельдерея, лавровый лист. Еще через 10 минут снять суп – а это будет бретонский сигнон – с огня. Процедить бульон, а хвост расчленить и выложить в каждую тарелку по куску. Приготовленную приправу – давленый чеснок, лимонный сок, сок сырой луковицы, черный перец и соль – добавлять по вкусу в каждую порцию.

Есть и бургундский вариант:

Суп из бычьего хвоста по-бургундски

Бургундский вариант отличен двумя обстоятельствами. Вместо гречки используется сухая красная фасоль (в пропорции полвеса от веса хвоста), причем фасоль из супа тоже извлекается перед вливанием вина, однако она является полуфабрикатом другого блюда: размять фасоль до однородной пасты, добавить кинзу, чеснок и жареную луковицу, изрядно проперчить, охладить и подать в качестве острой закуски к послезавтрашнему обеду. Далее – сам хвост должен быть копченым, что сложнее с точки зрения его добычи, поэтому я рекомендую варить суп из хвоста сырого, но вложить в кастрюлю где-то на этапе извлечения лука – кожу, срезанную с копченой грудинки, бекона, корейки, или добавить в суп граммов 300 копченых ребер (любого происхождения). Кроме того, в бургундский суп добавляют сладкую паприку. Приправа – та же. Обсасывать членики хвоста не только позволительно, но и настоятельно рекомендую. (Третью добавку супа организм не усвоит.)

Ну и наконец, – жаркое. Назовем его для красоты – «Ришелье».

Жаркое «Ришелье»

Отварите цельного цыпленка (это только так говорится – цыпленка, а вообще-то – обычную младую куру) следующим способом. Натрите ее лимонным соком, солью и черным перцем. Засуньте в специальный пергаментный пакет для приготовления в духовке – он продается повсеместно. Но! Не суйте в духовку, а, герметично упаковав тушку, – варите в кипящей воде 40 минут. И подайте к этой псевдофранцузской (царфатской) курице – да вы уже и сами догадались – правильно! Артишоки!

Артишоки бывают не только консервированные. Консервированные – они, как их не готовь, – пакость, и не стоят ломаного сантима. Артишоки вкусные бывают только шишками. Причем в идеале паровыми, то есть отваренными на пару, а не в идеале – 20 минут в подсоленной воде (как картошка, честное слово). Простейший соус к артишокам – соленое сливочное масло с тем же толченым чесноком и капелькой лимона. А едят артишоки… впрочем, попросите лучше кого-нибудь показать, как общипываются лепестки-чешуинки, пропускаются, будучи обмокнуты в месте отрыва в соус, между зубов, а когда добираетесь до колпачка, следует очистить от несъедобных волокон самое вкусное – сердце артишока! И прожевать.

Апарт: мушкетеры предпочитали всё на свете запивать бургундским. Полностью разделяю и:

– Не попробуете ли этих сливок?

– Ваше Королевское Величество обходится со мной так ласково, что я не мог не сказать всей правды…

– Скажите, скажите.

– Вот что, государь! Из всех этих сладких кушаний – я признаю только мучное, да и то нужно, чтоб тесто было очень плотно; от всех этих муссов у меня только раздувается желудок – они занимают место, которое я считаю слишком драгоценным, чтобы тратить на пустяки…

Bon appetit, мусьё!

Четыре мотива в ожидании Турнедо

Всего приятней обедать в компании неглупых людей, способных по достоинству оценить друг дружку.

Э. и Ж. Гонкуры

В последнее время в обществе «неглупых людей» родилась хорошая традиция, я бы даже сказал – здоровый почин: приглашать меня на обед. И, что гораздо опрометчивей, – на ужин. (Иногда я остаюсь завтракать, но по утрам у меня отказывают чувства: юмора, меры и аппетита.) Поскольку я уже два года как вообще потерял остатки непредвзятого отношения к человечеству и мое отношение к приглашателям предвзято, я проанализировал циничные мотивы меня приглашения и насчитал четыре корыстных побуждения позвать меня в гости.

Первый корыстный мотив: «Рондо-каприччиозо». Чтоб я всё и приготовил. Лучше бы, конечно, – принес с собой (ибо тогда кухня не будет засвинячена), но это слишком хорошо бы, и на подобную малиновщину я отвечаю твердым *no pasaran!* Вот я недавно всё и приготовил. Имелись в наличии: 1 банка горчицы, пук хасы (салата), горсть кедровых орешков, 2 мороженые курицы, 2 тощие селедки, полкило шампиньонов, пара яиц, бутылка растительного масла, 1 грейпфрут, 200 г масла, бутылка дрянного вина, 4 большие луковицы, 1 морковка, минимум пряностей, рис, 1 банка вишневого компота, 1 литр молока, 2 ложки крахмала, 1 лимон, 1 яблоко, 1 пакетик сливок, зелень (пук сельдерея, пучок петрушки) и 5 вполне голодных половозрелых хомо сапиенс, смотрящих на меня вполне выжидательно: ну, мол… Наборчик-с!…

Но я не из тех, кто поджимает хвост! Я встал и объявил: обедаем вполне раблезиански. И отправил присутствующих в лавку за тем, что должно иметься в наличии (sic!) в любом доме на всякий случай, вдруг да и зайду… В любом доме, в любой какой-нибудь семье. Но, прежде чем приступить к хорошо протемперированному описанию этого танца, этого неистовства, отмечу, что для того, чтоб отобедать по-раблезиански через один ровно час по сигналу стартового пистолета, следует изгнать из кухни всяческую бестолочь, утешив их, что посуду им мыть-таки я доверю, но советы мне давать запрещается категорически. На кухне должен быть только один (!) хозяин, и этот властелин – я!

Ибо у семи кухарок и марципан пересолен…

Рондо-каприччиозо

… Курей я (признаться – не размораживая…) закинул в холодную воду на предмет сварить до полуготовности. Лук, морковка, соль. Пусть себе… И взялся за шампиньоны. Я их тоненько нарезал. Луковки? Я их положил на дощечку и… да! Я их настрогал. Очень мелко. Развел в тяжелой чугунной кастрюле сливочное масло. Обжарил лук и через положенный срок на позолочение – закинул шампиньоны. Через пять минут (какие я посвятил засыпке и установке на огонь риса) – я осторожненько всыпал, помешивая, деревянной лопаткой 3 столовые ложки муки в грибную поджарку и, прождав, пока мука слегка не порыжеет, аккуратно влил в кастрюлю литр молока, тщательно (тщательно!) помешивая. И – резко уменьшил огонь.

Пук хасы (салата) я отмыл до хруста и немелко нарвал. Полстакана растительного масла я перетер с 2 чайными ложечками горчицы (готовой), 1/3 чайной ложки соли, 2 чайными ложками сахарного песка, небольшим количеством мускатного ореха и 2 каплями «Табаско». Смешал с соком одного лимона и 1 зубчиком (толченым) чеснока. Не поленился и растер в миксере полпучка петрушки с 20 граммами тушеных кедровых орешков. Смешал с остальными ингредиентами. Но салат заправлять не стал. Отвлекся: филе сельди нарезал мелкими кусочками. Растер 1 яблоко и 1/2 луковицы. В пасту. Вскипятил, то есть довел до кипения 3/4 стакана красного вина, кинул в него 2 гвоздичины и 1 ст. ложку сахарного песка, немного – совсем немного! – имбиря и корицы. Смешал с луково-яблочным пюре, залил этой смесью сельдь и поставил остужаться. Снял с огня рис. Укутал. Из бульона извлек полуотварившихся птичек. Бульон процедил и в количестве 1 литра влил в грибной суп, добавил стебель сельдерея, петрушку. Суп продолжает томиться. А вот цыпляточек я расчленил на крупные куски, поперчил крупномолотым душистым перцем, распустил кус сливочного масла в растительном, не давая пригореть, – и на сильном огне быстро обжарил до корочки. Тем временем я развел 2 чайные ложки крахмала, в вишневом компоте (жидкости), добавил стакан вина и влил слитый с цыплят жир! Полученный таким образом соус поместить на сковородку (вместо извлеченной временно курицы), и на оч-чень малом огне пусть булькает, покуда не сгустится! А сейчас – быстренько.

Извлечь из супа (шумовкой, например) грибы и лук, быстро

перетереть и снова смешать с бульоном. Коробочку сливок взбить с 2-3 желтками и буквально по капельке влить в суп, после чего опять дать ему закипеть. Только сейчас – как следует посолить. Суп готов. Накрыть его крышкой! Теперь всё решает скорость! И моя баснословная сноровка. Расщепить грейпфруты, снять пленки и разобрать дольки на кусочки величиной ну максимум с сантиметр. В салатнице смешать с нарванными листьями салата (можно положить небольшое (!) количество тончайше нарезанного – до прозрачности – репчатого лука), залить сметанным соусом (помните? тот, с кедровыми орешками), еще раз перемешать и сыпануть сверху еще лущеных орешков. Салат – на стол! Извлечь из холодильника селедку – на стол!!! Перелить суп в супницу – на стол!!! Горячий багет, сливочное масло, то-сё. А самому – метнуться на кухню, где на крохотном огне на сковороде – доходит вишневый соус… Обжаренных кур (вот – они!) погрузить в соус, вывалить из консервной банки вишни, накрыть крышкой и, когда слопают по второй добавке супа «велуте» (суп-пюре грибной), подать в сопровождении риса! И назвать, между прочим, абсолютно легитимно: цыплята монморанси.

Итак, подведем итоги состязания: аквитанский салат, сельдь по-нормандски, суп-пюре велуте, цыплята монморанси в вишневом соусе. Сыры лучше всего выписать из Тулузы. Я люблю сыры из Тулузы. А кофе – по-генделевски, пожалуйста!

Кофе по-генделевски

В мою джезву (турку, финджан…) объемом в 250 мл засыпается 2 полные чайные ложки отличного молотого кофе («Сантос», «Арабика», «Касик», «Колумбия»), 1 чайная ложка растворимого кофе («нес»), 1/4 чайной ложки какао (шоколада? можно – шоколада), 2 чайные ложки сахарного песка, на кончике ножа соли и чуть корицы. Всё заливается холодной водой, помешивается и доводится до кипения. Дать чуть опасть пене еще раз поднять пену, влить столовую ложку холодной воды и 2 капли лимонного сока.

Это, если вам не изменяет память, был исполнен первый корыстный мотив моего зазывания в гости – «Рондо-каприччиозо».

А вот второй корыстный мотив: «Тоска». Исполняется независимо, насвистывая, нет-нет да и заглядывая мне в лицо, однако не с целью призвать меня к плите, а с целью похвастаться

собственными успехами… Чтоб потом обронить вскользь: тут, мол, заходил Генделев, так хоть и кривлялся, и привередничал, и вообще задавался – а всё подмел и еще с собой захватил, под предлогом кормить незаконнорожденную собачку ньюфаундлендской породы…

Повествую: был зазван. Накормлен. Стенографирую. Подали салатец. Салатец был ничего себе.

Салатец

Ингредиенты: макаронные изделия «ракушки» (отваренные в подсоленной воде, охлажденные, не слипшиеся), анчоусы, каперсы, репчатый лук и тонко нарезанные стебли сельдерея, маслины (черные) без косточек, соленый огурец, белки крутых яиц, рубленая зелень петрушки, немного мяты. Соус: оливковое масло, масло из-под анчоусов, пармезан, тертые желтки, черный перец, сахар, соль и, кажется, имбирь.

Далее было подано блюдо, буде бы оно было приготовлено из некрупного судака – называлось бы «завиванец». Но это блюдо завиванец я едал всего один раз в городе Виннице лет эдак тридцать пять тому как и посему диктую о «псевдозавиванце» в стилистике Мошава Германит (иерусалимский квартал выходцев из Германии).

Псевдозавиванец

Тушку кефали обезглавили и довольно ловко извлекли хребет и ребра: получилась этакая пластинка из филе. Намазали (смесью рубленых крутых яиц с зеленью, луком, мякишем белого хлеба, сливочным маслом) эту пластинку, свернули ее в трубочку, и перевязали нитью. Из голов сварили бульон (душистый и черный перец, эстрагон, морковь, лук), опустили туда перевязанную рыбину, добавили лимонного сока, отварили. Отварили, охладили, нарезали кружками. Бульон процедили, сгустили желатином, залили кружки… Подали с соусом.

Соус: желтки крутых яиц – 3 шт. Масло кукурузное – 2 столовые ложки, лимонный сок из 2 лимонов, сахар – 1 чайная ложка, сметана – 4 столовые ложки, бульон охлажденный (без желатина, естественно) – 1 стакан, хрен – 1 столовая ложка, огурцы маринованные, нарезанные на глазок, – 3 штуки. Соус был несколько испорчен добавкой консервированных нарезанных

шампиньонов – это лишнее. Далее, кося на меня взглядом, – подали суп. Изумительный. По словам хозяйки, смешан был отвар овощей (их извлекли) – сельдерея, лука-порея, лука репчатого с крепким говяжьим бульоном. Пятьдесят на пятьдесят. В кипящую смесь были выложены кубики батата, а еще через 10 минут – тончайшие колечки болгарского перца и свежие помидоры. Все это сдобрено зеленью петрушки и укропа, чесноком и черным перцем. Хозяйка утверждала, что так готовят в Монреале, но коли так – в Монреале умеют готовить.

Жаркое, между прочим, тоже было отменным. Я наблюдал процесс.

Жаркое

Кило свежей баранины, нежирной, нарезанной ломтиками, переложили сырым луком, облили лимоном, поперчили и оставили в покое на 2 часа. Затем швырнули на сковороду, обжарили с луком до корочки, залили холодной водой и варили, верней, полуварили-полутушили около часа. После достижения ягнятиной мягкости в жаркое закинули полкило чернослива и полстакана толченого миндаля, влили сок 1 лимона, всыпали, ст. ложки сахарного песка и еще раз обильно поперчили. Готовое жаркое посыпали молотым кокосом.

Я ушел из дома, куда пришел в настроении привередничать и кривляться, я ушел из дома, подметя там всё и захватив еще с собой для незаконнорожденного ньюфаундлендика… Остальные два циничных мотива приглашения меня в гости на обед и (или) ужин.

Мотив третий – «Хабанера» – прослыть гостеприимными покровителями изобразительных искусств, ведь я всё равно не приду, потому что занят, зарабатываю на хлеб, описывая Турнедо а-ля Генрих IV (стейки на решетке на канапе-гренках, политые беарнским соусом. Рецепт – как-нибудь в следующей инкарнации…).

И мотив номер четыре – «Сальери». Ну, тут мне добавить нечего, кроме как главное – чтоб мандрагора не перестоялась и соус «Лукреция Борджиа» не горчил…

Имени Ламме Гудзака

Бельгийцы – это одичавшие французы.

Жак Брейль

Бог ты мой, какой это был Снейдерс. Мой растущий организм было недопустимо подвергать таким испытаниям, таким, как залы Малых голландцев, когда уже темно за окнами Эрмитажа, когда тебе, то есть мне 13 лет, когда последний раз ты ел ватрушку с туалетным чаем в школьном буфете в 11 часов на большой перемене, кажется, позапрошлого года. А на стенах-то: то едят, как живые, – как у Якоба Йорданса, то обязательно съедят, как живое, – как у Снейдерса, то рычат в превкушенье, – как у Пауля де Воса. А в кармане – три копейки на трамвай. И час езды до дома (ах!…).

Конечно, едят у Кустодиева и Кончаловского, у Федотова и Мане. У Веласкеса едят, вот-вот. Но! – разве «Едоки картофеля» подвигнут к выделению желудочного сока? А «Ребенок, поедающий крысу», работы Сальвадора Дали?! Бетэавон, что на иврите – *bon appetit.* Разве селедки Петрова– Водкина или золотые рыбки Сезанна – не «Чаепитие в Мытищах» Духа? А – не плоти? Нет, едят, пируют и лопают лишь у голландцев! Потому что!

Потому что вы, конечно, из литературы знаете о печи-голландке, брюссельской капусте, голландском масле, «кролике, тушенном со сливами, по-антверпенски» и – понаслышке – о голландском соусе и голландскомтаки сыре… Но поверить мне придется не на слово, а на жизнь-и-живот… Вот как готовят в Брюсселе ногу несовершеннолетнего барана. Возьмите 2-килограммовую баранью ножку, у вас получится…

Нога ягненка по-брюссельски

Пять больших долек чеснока не растолките по обыкновенью, а, не ленясь, нарежьте тончайше. И с помощью шпиговалки (ну ладно, ладно…) нашпигуйте ногу. Черным перцем – грубого намолота и розмарином обсыпьте мясо. (Солить нельзя!) Заверните ножку в салфетку и положите на час в холодильник. В глубокой сковороде или латке разогрейте полстакана очищенного оливкового (не бойтесь! – знаю, что говорю) масла. Киньте в него немного соли, причем лучше грубого помола (зашипело?), и

раскалите масло (но не перекалите!). Ногу – на сковородку! Обжарьте, вращая, до равномерной янтарной корочки. Обжарилось? Уменьшите огонь, положите на сковородку 2-3 гвоздичины и влейте в сковороду (я говорил, что она должна быть глубокой) пол-литра качественного яблочного сока. Можно добавить на кончике ножа имбиря или мускатного ореха (но не того и другого вместе – это исключено!). И тушите, тушите, накрыв крышкой. Через час блюдо готово. Твердая рекомендация: никаких гарниров! Теплый хлеб белый и громадная порция ягнятины, горячая «подливка» которой – идеальный соус. А если, за неимением яблочной же водки (кальвадоса), вы запьете сие роскошество светлым необременительным пивом… Или тяжелым красным вином…

Так вот – это моя Голландия. Подлинная. И это моя Фландрия: отбивные из ягненка (ребрышки).

Отбивные из ягненка

Быстро обжарьте отбитые ребрышки на смеси растительного масла и вытопленного бараньего жира, предварительно натерев их небольшим количеством крупномолотого душистого перца. Но – заранее: натрите на крупной терке пару морковок и мелко нашинкуйте луковицу. Нарежьте кружочками 2 помидора. Настрогайте (потоньше!) граммов сто пятьдсят – двести шампиньонов. В растопленный жир опустите вышеозначенные ингредиенты, посолите и, ни на секунду не отвлекаясь, минут десять жарьте, помешивая, до золотистости на сильном огне. Потом поверх овощей и грибов уложите на сковороду обжаренные ребрышки и, накрыв крышкой, еще 15 минут потушите. Гарнируйте маринованными фруктами или виноградом. А можно обсыпать рубленой зеленью петрушки и сельдерея. В качестве гарнира я рекомендую вам брокколи, хотя голландцы, люди основательные, подают с жареной картошкой. (Нация картофелеедов!) Или – вот что! Давайте-ка спаржу сварим, как гезы. Там паче что спаржи у нас – завались!

Спаржа к отбивным

В смесь фифти-фифти молока и воды уложите пучок спаржи и сварите (15 минут до мягкости). Отварите пару яиц вкрутую, распустите сливочное масло и – в присутствии соли, лимонного

сока и мускатного ореха – перемешайте в плоской салатнице спаржу и яйца. Можно добавить чуть отвара. Спаржу, ежели она молодая, – чистить не след. Если же она не первой молодости – зачищают ее с тыла, с корешка, а самую твердую часть – срезают. Отваривают же – с очистками и отрезанными корешками, которые (очистки, корешки) стоит растереть с маслом и смешать с готовым блюдом…

Как читатель успел заметить, я любвеобилен, но разборчив и всякую гадость не ем (мне не свойственно) – и курсантам ОЧТ не рекомендую. Что мне свойственно, так это легкий оттенок кухонного антисемитизма к кугелям и недостаточный квасной патриотизм в обращении со струделем. В поглощении жиров, белков и витаминов, учу я, надо не только слыть, но и попробовать быть сторонником широкого взгляда на усвоение гойской гастрономии. Даже из абсолютно идиотского издания, наподобие «Ведической кулинарии» или «Обрядовой кухни русского народа», – я вам могу зачерпнуть праны половником и снять навар экзегезы шумовкой! Сервировать на 12 йогов – 12 кувертов с кутьей!!

Отсюда, конечно, не следует, что, отведав «фуагра» (гусиной печенки) по цене, по которой ее (печенку) мне запросто можно пересадить и она приживется (ибо я не могу себе позволить подобного транжирства), я загогочу по-французски на всю жизнь и далее не отвлекусь, например, на «таньсу ю» (кисло-сладкую засахаренную рыбу), как ее готовят на Тайване (Формозе), сощурясь от наслаждения, но у меня разгуливают фавориты по окультуренным ландшафтам садов рая моего вкуса, флиртуя и интригуя. И бесспорный мой фаворит – кухня Тиля Уленшпигеля: кухня голландская, кухня Нидерландов, Зеландии, Нормандии, Бельгии, Бретани; Фландрии: Амстердама, Антверпена, Брюсселя и Брюгге, Гааги и Роттердама, Алста, Мехелена.

Упрекните, ну упрекните меня! Корейская, армянская, германская и русская кухни – бесспорно брутальней; итальянская, румынская, грузинская, французская – тоньше и изысканней; японская – нарядней – но! Но я люблю кухню Фландрии. И о любимой моей гастрономии пишу. И – с наслаждением.

Потому что знаете, как у меня в мансарде теперь готовят фазана с кислой капустой? Не знаете – как? Я готовлю фазана с кислой капустой так:

Фазан с кислой капустой

Берете фазана (фазан средней величины обычно с половину нормальной куры. Так что берите четырех фазанов. Мне не жалко.). Итак, я беру пару-другую фазанов, 300 г говяжьего фарша, 300 г индюшачьей копченой гузки, 200 г бекона (ну ладно – берите 600 г гузки), 350 мл сухого белого вина, 100 мл джина, 1, 5 кило квашеной капусты, 3 луковицы. Режу кубиками индюшачью копченую гузку, обжариваю с луком, смешиваю с отжатой капустой, вливаю вино (всё) и джин (50 мл), солю, перчу, слащу (2 столовые ложки сахара) и тушу 45 минут. Зажариваю на большом огне фазанов. Где-то через полчаса обтираю их сахарным песком, обливаю джином и поджигаю. Когда отполыхает, выкладываю в общую емкость (предварительно набив говяжьим фаршем с солью, черным перцем, рубленой зеленью петрушки и эстрагоном; умаслить можно – по постности фарша – и маргарином) с капустой и тушу еще час. Примечание: приготовленная таким образом индейка, конечно, отличается по вкусу от фазана, но тоже ничего себе!…

И вот оч-чень любопытный, несмотря на внешнюю простоту, рецепт (в чем его удивительность – ниже) супа. Называется он Гуммеке-зуппе.

Гуммеке-зуппе

Из здоровенного куска говядины – лучше лопатка, шея или грудинка – с добавлением лука и сельдерея варится пресный, но крепкий бульон. Два часа мясо отваривается, потом извлекается; бульон – процедить! Заранее отмоченную белую фасоль *(я замачиваю фасоль на 18 часов как минимум; в жару не рекомендую оставлять замоченную фасоль – да и вообще бобовые: горох, чечевицу, сою, хумус – более чем на два часа вне холодильника, не приведи Господи, подкиснут, а изменение кислотно-щелочного, говоря по-научному, баланса среды, действительно, – век воли не видать! – ухудшает вкус; то есть как закисание, так и добавка соды – что некоторые вандалы делают для скорейшего разваривания – гробят продукт)* засыпают в бульон и варят полчаса, после чего выкладывают в зуппе: нарезанный лук-порей, картофель и зеленую стручковую фасоль. Отваривайте до мягкости картофеля, то есть еще около получаса. Но это еще не всё. В фудпроцессоре до состояния пасты измельчите 2 больших стебля сельдерея и большую луковицу. Пасту положите в готовый (!) суп, добавьте чуть мускатного ореха или 2 зернышка кардамона. Отварную говядину, напластав, быстро обжарьте,

обсыпав чесноком и перцем, и с черным (ломтями) хлебом подайте отдельно с соленьями. Таким образом, Гуммеке-зуппе – это и первое, и второе, поедаемые единовременно.

Выкладка: на обильное застолье (полдюжины голодных крупных мужчин) 1, 5 кг говядины, 0, 5 кг белой фасоли, 8 картофелин, 3 стебля сельдерея, 4 стебля порея, 3 луковицы, 750 г зеленой фасоли. Чеснок, растительное масло, горчица, соленые огурцы, черный хлеб, зелень. Любое количество качественного алкоголя.

Любопытен этот рецепт тем, что кочует по региону. Например, в Брюсселе я отведал этого «супа» точно по рецептуре (отвечаю: сам, под руководством спеца, принимал участие в приготовлении). Заказав же этот трудновыговариваемый «зуппе» в Зеландии, я получил (не менее пленительный и упоительный) вариант – вместо зеленой фасоли в бульон вводилась тыква. А мясо и черный хлеб поджаривались в жиру с присутствием патоки.

А в Роттердаме мне подали этот же суп не с белой фасолью, а с горохом. А в качестве приправы – гренки с сыром. Может, попробовать с хумусом в ядрышках? Ялла!

Но надо заключить главу на высокой ноте. Заключаю главу цитатой:

«В девять часов он закусывал; съедал тарелку молочного супа, половину бараньей ноги, пирог из цапли и выпивал рюмок пять брюссельского вина. В десять часов он высасывал несколько слив, орошая их орлеанским вином… В полдень для препровождения времени он обгрызал какую-нибудь птичью гузку, присоединяя к ней и крылышко. В час он начинал думать о своем обеде и, сообразно с этим, выливал в себя добрый стакан вина. Затем он ложился в постель и дремал минутку для отдохновения. Проснувшись, он начинал для возбуждения аппетита с соленой лососины, к которой присоединялась большая кружка антверпенского двойного пива. Затем он переходил в кухню и располагался здесь перед очагом, где весело трещали дрова. Внимательно следил за тем, как здесь жарится телячья вырезка или подрумянивается на вертеле ошпаренный поросенок, который казался ему много предпочтительней ломтя сухого хлеба. Затем он опять ложился в постель. В два пробуждался, проглатывал немного свиного студня, запивая его бургундским… В три часа он съедал цыпленка в мадере, которого запивал двумя стаканами мальвазии… В половине четвертого он закусывал полубанкой варенья, запивая его медом». *(Шарль де Костер. Легенда о Тиле Уленшпигеле и Ламме Гудзоне)*…. Щенки мы, вот

что я вам скажу.

Голубое облако неба

Кое-кто хотел бы жить и умереть в Париже. Кое-кто считал, что на Красной площади всего круглей земля. Есть мнение, что увидеть Рим – и – умереть!

Бац! И – умереть!

Или жимолости, блин, и – живности! Буквально: за всем – не уследишь. Я так скажу: лучшие моменты своей небольшой жизни (исключая реализацию юношеских, воспаленных до раскаления комплексов) я пережил в Северной Италии. На террасе небольшого, не очень чтоб фешенебельного ресторанчика (желаете, опустите заведение до ранга «харчевни») у вод озера Гарда. Озеро Гарда действительно очень красиво, но не о нем – речь. Грустен я был тогда, уж не очень чтоб млад, и был я одинок и свободен. Было мне 33 года, я пережил первую свою в жизни войну (тогда мы еще стеснялись называть ее «ливанской кампанией») – «за границей» я был впервые. Я не могу (все-таки рассуждение мое привязано к гастрономии) повествовательно и убедительно описать свое первое и уникальное – в смысле персональной ценности для меня, Генделева, – переживание прикосновения к Европе ленинградского (всего пять лет о ту пору и – в Израиле) сочинителя, к тому же вынырнувшего из довольно кровавой помойки Ливана. Я не находил себе места, был очень несчастлив, и, пожалуй, мое европейское путешествие того времени – Швейцария, Франция, Италия, Швейцария, Бельгия, Голландия, Швейцария – глотал я как лекарство от несчастья. Что я пережил в Венеции (о Ленинград, Ленинград! Северная Венеция бе коши! – с понтом под зонтом) или во Флоренции (ну где мне достать Флоренцию в Беэр-Шеве? Нету Флоренции, гверотай ве работай, дамы и господа, нету!…) – одним словом: пережил.

Я болтался по Парижу, не связанный – по счастью – гидом или путеводителем, я пытался понять заветную Европу, не понял ее (я и сейчас ее не очень понимаю), испытал громадное уважение к насиженному до мозолей месту – культуре европейской, пил туристский положенный кофе на площади Дожей, съел центнер альпийской земляники со сливками в Берне, разорился «У де Тревиля» в Латинском квартале, отведал паштетов в Брюгге.

Поймите меня! Я первый раз в жизни столкнулся с самодостаточной позицией Европы, с укладом Европы. Способом жить самой устойчивой и комфортабельной цивилизации, в нас с вами, судари мои, – не нуждающейся. А комплекс неполноценности любого выходца из Евразии по отношению к Европе (которая без Азии!), то есть месту, где давно живут

«белые», то есть подлинные люди, – сие изживается с трудом.

… Эта кухня! (Можно, я ни слова не скажу о галерее Уффици и о Венецианской академии? Правда? Можно?) Эта странная до патологии культура еды… Еда, съедаемая в этом месте лет эдак две тысячи, месте – предназначенном для того, чтобы в этом месте ели… Едят у Джотто и Леонардо. Ели у Петрония… Что я мог им противопоставить? Ягненок в молоке его матери?! Армейская тушенка «луф» из НЗ? Или то, как в предместьях Бейрута мы брились, используя сироп от консервированных ананасов, – не было воды?

Как ест Европа – разговор особый. У меня недоброе чувство к Европе и к европейству Боюсь, что это чувство второгодника. Может, кто-нибудь меня и поймет… Ну а для тех, кто меня не захочет понять, – я в дальнейшем буду писать о счастье.

Я сидел в траттории, и озеро Гарда катило свои плавные воды. Дождь шел майский, обложной. Внутри, за оптического качества прозрачности стеклом, было тепло, на столике лежала нелипкая клеенка. Я сидел, смотрел на ровное сиреневое плотное небо непогоды Европы в мае. Пил я, по-моему, что неожиданно для Италии, – пиво, по-моему – мюнхенское. Так мне хотелось. Тогда. Я пил патентованное пиво, смотрел на накатанное небо цвета ровной грозы, на холеную природу, где уже не отличить: а что, эти надувные холмы специально сделаны так, чтобы не заслонять озерной глади? или веранду ресторана поднесли к озеру в непогоду персонально для романского лоха из Элия Капитолина (так Иерусалим называли римские антисемиты)? И вдруг я увидел на ровном, отлично протемперированном небе – облако изумительно детского цвета, голубизны карандашей моего детства. Голубое плотное облако. Прежде чем я сообразил, что это был разрыв облаков, то есть – туч, прошло довольно много времени. Я смотрел на облако отчетливо голубого, интенсивного цвета, как на чудо.

И – правильно делал.

Это было – чудо. Благодарю за внимание, точнее – за терпение. А теперь поговорим о блюде, которое называется «болоньез». Болонские макароны, одним словом. Мне их предложил на языке, который я вдруг понял, вполне марокканского небритого вида официант, правда, в крахмальной сорочке и фартуке до лаковых штиблет. И мне внесли «болоньез»!…

Итальянская – кухня это доведенная до совершенства кухня плебеев. Нет, не плебейских семей благородного и страшного – в своей сукровице запекшегося Рима (ну что мне делать? Рим для меня – не буколика, а Титова резня… Ну что с нами со всеми

делать? Клюнутыми историей, жареным ее петухом, – в темя наших праотцев? Ведь ничего нельзя простить…), а именно плебеев, крестьян… Никакого лукуллова изыска – только: качество и традиция этого качества. А мурены, откормленные рабами (не бывает – мурены не едят рабов), и сатириконовские языки жаворонков – эта извратуха отнюдь не кухня Италии, дивной, веселой Италии. Старой Италии. Италии макаронников. Той, где голубое облако неба и «Харчевня Трех Пескарей».

Принесли мне «болоньез».

Мой хороший приятель и один из выдающихся гастрономов и кухмистеров этой страны, нашей страны, – некий субъект, выведенный мною (а я реалист, лишенный всего святого) в сочинении «Ашкара» (Облом), заика, так прокомментировал полный провал любых попыток имитаций средствами израильского общепита подлинной итальянской кухни. «Во-первых, – сказал он, – ч-ч-чувак, ты пойми: они все п-п-п-п-переваривают пасту (то есть макаронные изделия: лапшу, спагетти, вермишель и т. п., лежащие в основе итальянской кухни)! В-в-во-вторых, – сказал он, угощая меня потрясающими маккерони, – они (то есть невежды, тупые сабры и вообще профанаторы) почему-то считают, что фарш, отваренный в кетчупе или в томатной п-п-пасте, – это и есть „болоньез“. И в-третьих, – сказал он, – они (гады и невежды) пользуются сушеной зеленью там, где можно и необходимо использовать зелень а-ля натюрель, поскольку зелень (майоран, базилик, душица, тмин, розмарин, рокет-салат) растет на любом балконе». И он обвел широким движением гостеприимства оранжерею в своем патио. Трижды высказался мой приятель-гастроном, и во всех трех сентенциях ч-ч-чувак б-был прав!

Ибо: варя пасту, синьоры и синьориты, – пробуйте! Потому что в Тель-Авиве – на уровне моря, в Иерусалиме – на шести с половиной сотнях метров выше уровня моря и в Эйн-Геди – на уровне моря Мертвого – вода, по распоряжению школьной физики, закипает по-разному.

Ибо: кетчуп, мои дорогие бамбины, к италийской кухне не подпускают ни на шаг – рылом не вышел.

Ибо: свежий розмарин развесился на любом кусте розмарина.

Но прежде «болоньеза», подлинного «болоньеза», – пара простеньких рецептов фундаментального свойства для макаронных изделий, или, как хамски кличут ее макаронники, – «пасты».

Сливочный соус «Россини»

На 500 г любой пасты 3 коробочки 38-процентных сливок, 1/2 стакана мелко натертого пармезана (знаете, покупайте израильский! во-первых, принципиально – в 3 (три!) раза дешевле; во-вторых, настоящий пармезан в Парме, а всё остальное всё равно – фуфло; а чтоб довести пармезан «хуцпа исраэлит» до хоть какой-то кондиции – оставьте его на 2-3 дня необернутым в холодильнике, сыр заколдобится, подсохнет до окаменелости – то что надо!), соль, мускатный орех (1/2 чайной ложки только что натертого ореха). В кастрюльку наливаются сливки, доводятся до кипения, засыпается пармезан и мускатный орех – помешивается, пока не загустеет. Потом – в соус (это существенно!) выкладывается паста. Паста не должна плавать в соусе! Дальнейшее – дело вашего вкуса, привязанностей и изобретательности – здесь раскрывается целый веер возможностей, что добавить в блюдо: свежие, слегка обжаренные шампиньоны и бекон (паста «Альфредо»), ветчину, лососину, креветки, кальмары, семгу, черную и красную икру – или всё вместе! Приготовленные на пару: шпинат, спаржу, брокколи, вяленые помидоры – есть такой деликатес (полторы минуты в кипятке), копченую рыбу. Хоть черта в ступе добавляйте – будет восхитительно.

Второй базисный соус даже не хочется называть «томатным», а стоит определить как помидорный…

Помидорный соус

1 кг помидоров ошпарить, очистить от кожицы и семян, нарезать мелкими кубиками, дабы сохранилась «текстура», смешать с припущенным (а не жареным) луком (1-2 луковицы), добавить давленый чеснок, 1/2 стакана кипятка, чуть мускатного ореха, петрушки, базилика, 2 чайные ложки сахара, соль. Тушить около получаса. Залить пасту. Если в соус добавить сладкий стручковый перец, обжаренный (!) с луком, и сладкую паприку – получится отменный соус «неаполитано». Замечательный эффект дает добавка знаменитой приправы «песто»: базилик, оливковое масло, кедровые орешки, соль и пармезан, перетертые в блендере. Песто в готовом виде можно приобрести в супермаркете, но там он относительно дорог. Добавки же к пасте с помидорным соусом тоже варьируются в очень широком диапазоне, но этот соус попроще, поэтому тратиться на омаров, икру и семгу не стоит. Предпочтительней мясные добавки и овощи на пару.

И вот он – «болоньез»!

Болоньез

400 г говяжьего фарша – в идеале рубленого, 4 ст. ложки оливкового масла, 100 г бекона, 1 луковица. 1 морковка, 1 стебель сельдерея, 2 дольки чеснока. 1 стакан красного вина, майоран, петрушка, 1/2 чайных ложки свеженатертого мускатного ореха, соль, перец, 2 ст. ложки «помидорного» соуса (см. выше!). Подогреть, а не раскалить, оливковое масло, в него покрошить бекон, лук, морковь, сельдерей и – чеснок. Поджарить до золотистого цвета. Добавить фарш и нежно помешать, постепенно вливая вино. Когда вино испарится, добавить пряности, приправы, долить воды (но чуть-чуть) и томить на медленном огне полчаса. Облить спагетти (лучше не яичную пасту, а белую или фигурную с цветными добавками) и обсыпать пармезаном.

Однако Италия – это не исключительно макароны! И чтоб доказать это, предлагаю не ризотто, не минестроне, не ризи-бизи (ризи-бизи!), а простите – суп по-римски.

Суп по-римски

Кусочки свежего багета обжаривают в сливочном масле. На них помещают пластинки сыра, посыпают паприкой и запекают. В тарелку укладывают 2 обжаренных кусочка хлеба, разбивают сырое яйцо и заливают кипящим телячьим бульоном с зеленью петрушки. И – баста! Ариведерчи, Рома!

Хотя именно в Италии были мной сочинены дантовской мощи строки:

Леденящая душу картина:
Буратино съел Чиполлино!

Ма ше ешь [2]

Я, конечно, вас, читатели, понимаю. Мне-то хорошо, даже отлично. Я всё это ел. Ел с удовольствием, просил добавки, откидывался, сыто благосклонные улыбки дарил. А вы?!

Я, конечно, вас, уважаемые читатели, понимаю. Мне-то хорошо, даже великолепно. Я всё это готовил. Стоял, задумчивости не тая, у плиты, ароматы вдыхал, гранаты давил, на свет смотрел – не помутнен ли сок, беспокойство проявлял, не перебазиличил ли, не недошафранил ли?! И очаровательные гурмицы-прелестницы знаки внимания мне оказывали – ибо, поев, покладистее как-то оне. Правда, оне тяготеют ко сну после вкушения внутрь третьей порции, скажем, коурмы с алычой. Я проверял.

Я, конечно, вас, уважаемые читатели, понимаю. У вас ко мне классовое чувство. Мы – верхи – уже не могем, а вы – низы – даже еще и не попробывали. А мы еще выпендриваемся! Тут приходишь с работы, язык на плече, что-нибудь забросить в клюв на скорую руку, опять же погода благоприятствует, а он, понимаешь ли, что-то несусветное несет про коурму с алычой! Какая коурма? Такая коурма – с алычой!

Коурма с алычой

Возьмите кило баранины. Да я сам знаю, что – кусается. Ну, поторгуйтесь. Очень рекомендую про заламыванье несусветной цены произнести небрежно: «Ану аль-дин байбур или – джаббу!» (араб. – матерн.), и вам обязательно сделают скидку. Возьмите, возьмите его, это кило недешевого мяса овцы, барана или, что идеально, – агнца. Причем можно брать куски с косточками, что даже рекомендую. Нарубите мясо на кусочки по 25-35 граммов. Смотрите, как я это делаю – на плахе, широким ножом-секачом, вжик, бац! (Баранина должна быть свежей или отмороженной.) Возьмите четыре средней величины луковицы и нарежьте крупными кольцами. Возьмите курдючного сала граммов сто – сто пятьдесят… Нет у вас курдючного сала? Ну, во-первых, этот вредный с точки зрения триглициридов и холестерина субпродукт очень недорог сравнительно с бараниной и его легко приобрести в комплекте. Во-вторых, оно, это сало барана, нам сегодня еще бы вполне пригодилось… В-третьих, нет сала – обойдемся, раскалив растительное масло на сковороде или в латке. Закиньте в жир лук и баранину. Очень быстро обжарьте, ни

в коем случае не соля! Обжарьте – до цвета слабоянтарного (по луку судя) в открытом виде. Вот, обжарили. Теперь влейте в сковороду 2 стакана воды и закройте крышкой, уменьшив огонь. Тушите 1 час 20 мин. Через час после начала тушения положите 1/4 чайной ложки шафрана, 1/2 столовой ложки сахара, полкило слив (кислых, а если нет кислых – алычи или каких ни попадя, но с соком 1 лимона). Посолите. Через 20 минут попробуйте. Скорее всего, блюдо готово, осталось поперчить. Как видите – ничего сложного. И очень вкусно. Кстати, подавайте блюдо на сковороде. Гарниром может, конечно, служить рис или, скажем, отварной картофель, но в классике гарнир отсутствует, а вот гора зелени – петрушки, кинзы, перьев зеленого лука-шалота – не помешает. Заметьте – ни тебе чеснока, ни тебе сложных специй.

А теперь – то же, но попроще и подешевле.

Коурма попроще

Растопите курдючное сало, а когда отшипит – курицу туда, обычную, загодя нарубленную куру! На куски по 25-35 г. Остальное – как вышеуказано. Это, безусловно, будет не коурма с алычой, но кура тушенная со сливами, однако и это едят, поминая добрым словом. Ах, всё же нету курдючного сала? Вот беда какая! Я же предупреждал… Ну хорошо, тогда обжаривайте не на сале. А на растительном масле. Но хоть шафран в доме-то есть?!! И влейте в курицу 1/2 стакана гранатового сока, я вас умоляю. Вместо лимонного.

И все же я настаиваю на классической коурме с алычой. Почему я настаиваю на коурме с алычой? Потому что Эдик Измайлов, научивший меня на моей собственной кухне готовить коурму с алычой, готов биться об заклад, что если коурму с алычой может приготовить любой мало-мальски мыслящий неопознанный читательский объект, то уж нур или нар-коурму может по всем правилам приготовить только Эдик Измайлов (ныне самоназываемый почему-то Реувен Измаилов) да я – Миша – но под его – Эдика – недремлющим руководством… И что, по «Ожерелью голубки», именно от нар-коурмы, обожравшись ею (или им?!) до икоты – помер злой Сулейман Великолепный (тот самый, что умертвил своего, что понятно, наследничка, но в свободное время снабдил Иерусалим Кремлем Старого города). Потому что вкусно.

Нар-коурма

Для нар-коурмы (ах да! всё это – блюда турецкой или, на худой конец, азербайджанской кухни) баранину рубят на более крупные куски – до 75 граммов. Мы с Эдиком чуть не подрались, потому что я считал, что баранину следует отпанировать, а Эдик назвал меня вульгарным словом. Но ведь я читал, что надо отпанировать, и пару раз панировал! Оказывается – нельзя, грех (я потом, за спиной у Эдика, – таки отпанировал). Далее – вместо алычи закладываются отваренные в соленой воде и очищенные каштаны… – штук тридцать-сорок. Всё остальное – как в предыдущем рецепте, но рубленую зелень кладут непосредственно в жаркое. Сулеймана Великолепного мне, безусловно, жаль до слез, но я его понимаю. Умирал он, судя по всему, с восхищением.

Чтобы окончательно покончить с коурмами, дам еще один рецепт – чабан-коурмы.

Чабан-коурма

Всё как в предыдущем, первом рецепте – но! И это принципиально! К алыче (в пропорции – половина от веса алычи) прибавляют зеленый перец (а можно и красный)! И чуть-чуть корицы. В готовое блюдо – за 5-6 минут до готовности – кладут зерна спелого граната. Между прочим, именно этот самый чабан-коурма мне подсунули под видом национального ливанско-друзского блюда в горах Шуф в 1985 году.

А курды еще добавляют мяту. Каждому свое, об чем и было мне виденье. Или знаменье. В легком послеобеденном кошмаре. Что готовил я апшеронскую лососину. И вместо лососины взял карпа!

Карп моих снов

Взял я карпа, очистил, выпотрошил, нарезал на 100-граммовые порции, 10 минут варил в малой воде с кореньями. Взял я большую сковородку. Растопил сливочное масло. Куски отваренного до полуготовности карпа уложил в кипящее масло и на каждый – тонкие ломти помидора. Жарю. Оставшийся бульон я сберег, но отварил в нем 200 г чернослива. Вынул косточки. На

другой сковородочке я поджарил до золотистого цвета муку. Залил бульоном. Добавил тертого сыра (100 г). И весь этот соус вылил на жарящегося карпа. А потом всё это съел. И во сне отчетливо не отличил вкус лосося по-апшеронски от карпа.

Проснулся. Проверил на деле. (Лосося, вот беда, под рукой не случилось…) Я это к тому повествую, что в кухне внимательно готовящего человека название блюда, конечно, вещь важная, но вкус блюда – существеннее. Не человек для кулинарного рецепта, а – наоборот. К тому и знаменье. Но – аккуратнее. Не надо готовить рыбку по бараньим правилам… Однако – ежели вы изготовите коурму из индейки, говяда или оленины – беды особой не случится, что будет это не коурма, а оленина с каштанами.

А гуляю я по пространствам восточных кухонь не зря, а со значеньицем. Все-таки ландшафт кое к чему обязывает. Чем-то, в чем-то, где-то гамма и букет, тон и светотень кавказских, турецких или, скажем, балканских блюд милы при взгляде на хамсинное наше небо… Есть строганину или гурьевскую кашу под муэдзина? Хотя порой – подмывает… Так вот, присесть на завалинке с консоме, очень по-заграничному выглядит…

Рецепт «Завалинки» (гагаузская кухня)

Готовится простое «пельменное» тесто. Из жирной говядины делается фарш с добавками: репчатый лук, чеснок, рубленая зелень петрушки и кинзы, крутые яйца, соль, черный перец, шафран. Из теста вырезаются квадраты 10х10 см. Мысленно (ничего, это скоро станет привычным, только сначала трудно, потом придет с навыком опыт) поделите квадрат на 2 равных треугольника. На один уложите фарш, вторым прикройте – края защипите. Треугольники выложите на доску и – в морозилку. Потом отварите в соленой воде (как пельмени), обсушите и обжарьте в растительном масле. Масло смешайте с мелко нарезанными отваренными сушеными абрикосами и толченым чесноком. Подайте как горячий соус… А вы говорите! Варианты так и просятся на язык. Говядину – меняем на баранину или курятину (индейку не рекомендую). Набор зелени – любой. Тесто – хоть из гречневой муки, хоть из кукурузной (между прочим, я пробовал и то и другое). В соус идут любые фрукты или сухофрукты. Я как-то приготовил подобным образом некое фантастическое блюдо – создав начинку-фарш из сушеных грибов, яиц и шпината, а полил распущенной в горячем масле –

сметаной! И что? А то, что пальчики оближешь.

Но отскочим же на прощанье от географии и гастрономии родных просторов и обратим голодный свой взор на юг: назад. Пошли в Египет. Итак: агнец. Сам ел в Асуане. И название у ресторанчика было очень ностальгическое «Салям».

Египетский агнец

Я уже надоел вам коурмой, и вы выучили это слово наизусть? Отлично. Приготовьте коурму без алычи и каштанов, а вместо алычи – незрелого винограда туда, и очень много, сладкой паприки и изюма. Это еще не всё. Возьмите большой кусок лаваша или целую лепешку (если она поместится на блюдо). Выложите на нее тушеную баранину без соуса. А второй такой же кусок, пропитанной соусом, – сверху. Этот гигантский сэндвич заколите по краям лучинками (зубочистками), обсыпьте заатаром и кунжутным семенем и – в духовку на 5 минут. А тушеные виноградины подавайте отдельно. Самое же удивительное – это гарнир: половинки очень сильно охлажденных дынь, чуть подсоленные и подперченные. Их полагается есть ложкой. Сочетание раскаленной баранины и пропитанного кисловатой подливой хлебца с ледяной дыней – фантасмагория неба!

Рядом сидела унылая американская пара. Средних лет самец выпялился на меня. Я пребывал в состоянии азарта и наслаждения. Американ тыкал вилкой во что-то свежеразмороженное из микроволновки, кажется – в тресковое филе. (И лимоном не сбрызнул.) Я экстазировал.

– Как вы можете есть такое? – брезгливо, вернее, брюзгливо спросил американец.

Его супруга наконец заметила факт моего существования и по-удавьи развернулась ко мне.

– М-м-м-м-м-какое «такое»? – спросил я, прожевав.

– Варварское. На такой жаре.

– Привык, – сказал я на варварском английском языке. – Привык, мы все так едим.

– Оу, йёп, – кивнули американцы. – А откуда вы, мистер?

Я назвал точный адрес. Янки очень удивились:

– А мы думали, что в Израиле все едят чикен.

– И фиш, – добавила с антисемитской интонацией мистрис.

– Я тоже так думаю, – сказал я, уплетая огненную баранину за обе щеки. – Мы же не варвары.

И вспомнил замечательную фразу американского народного поэта Джозефа А. Бродски: «Искусство есть, искусство – есть – искусство!» Но перевести ее на американский не смог по занятости языка смакованьем. И дынный сок тек по моим щекам.

Что в Греции есть

Горе мне! о самохвалы, ахеянки,
вы – не ахейцы!

Гомер. Илиада

Ма ше ешь, из того и состоишь. Как уже отмечалось, любое греческое слово, на мой опытный взгляд, – еда. Ну вот, например, что такое дзадзики? Ответ: грузинская фамилия – неправильный, ответ: грязное ругательство – неправильный. Дзадзики – это повышенной жирности эллинский йогурт в сочетании со злым ахейским чесноком и нежными, пахнущими невинностью, но обязательно чищенными свежими огурцами.

Тсацики

Итак, берем йогурт, хотя вместо йогурта со сметаной вполне сойдет наш традиционный тейша ахуз (на иврите 9%), в который следует втереть пол-ложки желательно деревенского (то есть нерафинированного) хвойного оттенка оливкового масла, подсолить, чуть-чуть сдобрить укропом, заправить чесноком и огурцами, украсить мятой и подать розовоперстой Эос, и да будет она благосклонна, чего от нее никто не ждет, от заспанной по утрам.

Левант, как уже отмечалось, он и в Греции Левант, и не исключительно, а особенно на руинах Великой Греции. И потому процитированный салат, ну конечно же, узнаваем – как несколько сгущенный, в смысле концентрации, холодный суп, на местной, израильской мове – «марак йогурт». Между прочим, наиболее дикие, а значит, и аутентичные греки справедливо один из этих – ну, скажем, четырех – розовоперстых огурцов (как и в «марак йогурт», он же «марак булгарит», он же сырный суп «Варна») перетирают и вмешивают в йогурт (сыр «тейша ахуз») за час до залива основной массы огурца и зелени. Но как-то скучно начать описание приключений с частностей.

Великая Греческая кухня подлинна, как Семеро Против Фив, проста, как Триста Спартанцев, и актуальна, как Эдипов комплекс. Принцип ее, несколько подзабытый в противостоянии «Афины – Иерусалим», – свежесть, еще раз свежесть и никаких затей! Доподлинно известно, что кулинария античной Греции

выпендрежа не терпела, мясо лакедемоняне всей коммуной военного своего коммунизма поедали раз в неделю (см. Ликурга), и диета разжиреть не допускала ни-ни: толстых греков, похоже, развели уже римляне в непотребных целях. А с чего жиреть-то: козий да овечий сыр, маслинки, кисленькое винцо, незатейливый хлеб (ныне именуемый «питой»), оливковое же масло. В Ионии, Додеканесе, да и вообще по побережью, ловилась скорее рыба, чем мясо (свинина была лакомством, а на коровах пахали), мидии там ловились, гады морские. Пряностей – минимум. Приходилось идти в пираты. Впрочем, и в Риме периода царей трапезничали сходно, обжорка началась ровно перед цезарями, когда Лукулл впервые пообедал у Лукулла и остался у него же на завтрак…

Едят в Греции плотно и вдумчиво: «хтаподи» едят. Хтаподи едят так: ловят осьминога…

Осьминог (хтаподи)

Ловят, значит, осьминога, а потом, удалив чернильницу, долго шлепают октопуса о прибрежный камень. Поначалу я думал, что это головонога за что-то наказывают, но, как оказалось – просто отбивают. То ли для мягкости, то ли изгоняя вредный привкус, то ли из предрассудка. Далее, головонога или коптят, что в домашних условиях Петах-Тиквы хоть и теоретически невыполнимо, но изумительно канает под пивко, или – в гриль. Но осторожно, практически на пару минут! Более естественный способ приготовления – отправить головонога на жаровню. Как в масле, так и без. Потолок изыска – опущение разделанного октопуса в маринад перед жаркой. Вкуснеет ли он? С приговором затрудняюсь: на мой вкус, жестковат.

Чтобы покончить с некошерными морскими гадами, отмечу, что креветок, лангустов и даже лобстеров (омаров) греки, как и вообще средиземные люди, готовят примитивно, без никакого воображения, и, я бы сказал, портят, как картошку способом поджарить на соевом масле. Ни чтоб запечь толком омара с сыром, ни чтоб с майонезами. Так, лимон – чеснок – томат. Так!

А омар по-гречески: астакос! И с сыром, верней, с сырами, еще верней – с сырами овечьими, белыми, козьими, разновидностями брынзы – одним словом, «фета», – греки особо не церемонятся. Популярны «саганаки» – разновариантные (поскольку в каждой таверне на свой вкус) поджарки пластинок сыра в кипящем масле (на манер жареного сулугуни); в масло могут быть добавлены незатейливые пряности – чаще всего

паприка и чеснок, а пластинки сыра могут быть обваляны в муке, сухарях, отрубях. И, тем не менее, с пылу, с жару, слегка спрыснутый лимоном, саганаки очень хорош. Например, как закусь к вину. Но умоляю! Ни в коем случае не рицина: желтое, подпахивающее сосновой смолой, подлое – в смысле эффективности – вино, особенно дешевое и темного происхождения! Сам, своими глазами видел на Патмосе опоенного рициной алтайского батыра, который от головной боли даже полез купаться, несмотря на нелетную погоду. Купание не освежало, а тяпнем «за здоровье» по-новогречески «янос» – хороший язык!

А еще хороши саганаки как вполне вегетарианское блюдо при, скажем, «лахано» – гарнитурном салате из белокочанной капусты. Весь секрет салата состоит из свежести кочана, кружевной тонкости нареза, качества необильной тонкоструганой моркови-каротели и, конечно, молниеносности заправки – лимон, оливковое масло, соль, причем не давать, как в славянских капустных салатах системы «витаминный», капусте жухнуть и брякнуть в рассоле, а буквально спрыснуть и наслаждаться чистотой вкуса.

Как завалить брынзу в «хориатики», то есть общепитовский греческий салат, известно повсеместно, но, вероятно, только не в Греции, ибо автохтонный греческий салат подается не с толченым сырком и даже не со струганым, а кусок, условно говоря, «брынзы» на Пелопоннесе венчает салат, как крышка! Соус – тот же лимон, сахар, соль, черный перец, оливковое масло – подносится к салату строго отдельно. Публикую многократно уточненную схему.

Хориатики

Помидоры, без семян и лучше без кожицы, – строго кружочками, огурцы, очищенные, – соломкой, сладкий стручковый перец – фестонами, перец острый сигнона, то есть модели «огонек» – дозами микроскопическими. Никакого укропа! Никакой петрушки! Лишь: листья сельдерея, незначительное количество рваного салата, допустим шпината, и лук – обильно – репчатый, не обильно – латук, шалот. А чтоб засыпали салат «яванит заатаром» – такое лишь в автономии Фаластын (то есть независимой Палестины), от независимости, что ли?

Меж тем осенило меня и кулинарное озарение – самого меня, и случилось это на бреге залива Арголикос Эгейского моря! Итак:

Салат по-аргосски имени меня

Щавель – 300 граммов, укроп свежий измельченный – 100 граммов, лук зеленый – 100 граммов, сыр овечий кислый – 200 граммов, сметана – 250 граммов, соль по вкусу. Сыр нарезать кубиками с гранью 2х2 см, засыпать щавелем и зеленью, посолить, перемешать, дать постоять часок в тенечке и подать со свежайшим хлебом, холодным пивом и с видом на Аргосскую бухту.

Из популярного набора обыденной греческой разблюдовки следует решительно обойти вниманием и «мусаку», и прочие запеканки – за банальность и даже некоторую вкусовую пошлость! Ничего нового в запеканки греки не привнесли, а рецептура греческих бабушек-старушек умиляет только интуристов из Кентукки. Действительно, после «мусаки» показан марафонский джоггинг. То же и даже резче – по поводу пресловутого «салата пиканти», как-то по малой нужде заскочившего в греческую чайхану «Марсельского пиканти с анчоусами», от чего утопленный в масле ни в чем не повинный салат (салат, рубленая зелень – навалом, репчатый лук, яблоки, корень сельдерея, филе анчоусной сельди) лишь пострадал, поелику греческие титаны и титанки горчицу и сахар в прованское масло не втирают, что гробит вкус принципиально и навсегда!

То же касается и завезенного на историческую родину репатриировавшимися назад из Казахстана понтийскими греками «руссики-салата» – салата «майонез» из картошки без никакого мяса, что узнаваемо.

А вот «доматес йемистес» эллины готовят любопытно. В принципе, едывали мы это блюдо – как доктор прописал – в Константинополе под турецким плоховыговариваемым псевдонимом.

Доматес йемистес

Ошпарить томаты, снять кожуру, аккуратно ножом вырезать сердцевину, уложить плотно на противень каждый томат, обернув моченым виноградным листом. В пустоты помидоров вложить бараний фарш с мякишем белого хлеба, рубленым луком, незначительной зеленью и значительным чесноком (пропорция: баранина – 3, курдючный жир – 1, лук – 1, хлеб – 1), без никакого яйца и перца – только соль. И запечь в духовке, а чтобы не подгорело – бдить, добавляя по необходимости бульон.

Так же, но не обкладывая виноградным листом, готовят на Пелопоннесе, да и во всем Средиземноморье, фаршированные болгарские перцы, кабачки, баклажаны и тыквы. Лишь в фарш укладывается еще одной долей (не больше) заранее отваренный рис. А в Константинополе янычары еще и морковь влагают. «Дольмадес» (долму) в Греции готовят еще хуже, чем в Грузии, но значительно качественнее, чем в нашей текущей молоком и медом стране. Причина – качество баранины, наличие бараньего жира – и никакая не говядина с курятиной! И уж никак не рисовая кашка.

Ну и наконец, «сувлаки» – как бы вам сказать, шашлык как шашлык, только свиной – раз, и ограненный под брусок 3х3 см – два. (Называется на исконно тюркском: шиш-кебаб.) Жарится шишина на мангале, нанизывается с исключительной плотностью. Огорчительно хуже свиного, ни в какие ворота не лезущий шашлык из баранины и легкомысленная бастурма из говядины. А вот «йиро» – тоже кебаб, но крупного помола из отборной ягнятины (ни хлеба, ни яйца чтоб не было в фарше!). Незначительный лук, да чеснок, да черный перец: йиро – знатный кебаб! Подают шампурные дела в Греции по-турецки самобытно: на жареной, верней, подрумяненной и пропитавшейся шашлычным жиром пите – плашмя. Шампуры заваливаются громадным количеством подкисленного лимоном лука и печеными помидорами.

Я думаю, что национально-освободительное движение против турецкого ига Греции на пользу не пошло: в конце концов, это была борьба за право пить чудовищную сивуху «узо» и безнаказанно спаивать этой анисовой чачей беззащитных туристов. Узо можно сравнить только с техническими сортами арака, но эллинская доблесть, видимо, в том, чтобы никакой водичкой амброзию не разводить, а хлобыстать мелкими глотками, не тошня. В принципе, то же касается и «метаксы» – сладковатого греческого бренди, естественно, горделиво именуемого по всей Греции коньяком! Коньяк, и всё! Метаксу в три звезды следует строго вылить, метаксу в пять звезд привезти домой и споить врагу. Семь звезд приемлемо, и даже в значительных количествах, особенно если не фантазировать, что это коньяк. Впрочем, я своими ушами слыхал, как коньяком именовали «Экстра-файн»!

И эвхаристиполи за вниманье!

Рыбка золотая – намбер ванн

Мужлан мечтает о «Хе» (фрикасе из специальной собаки с ростками молодого бамбука и черными грибами), публичная женщина – о «жарком семи удовольствий» (филе курицы, жаренное с горошком, зеленым луком, водкой в крахмальносоевом соусе), и только поэт выберет «Хен-ду» (речной окунь по-ханьски), съест и воспоет для аристократов Высокого Дома достоинства этого угощения.

Гастрономический аноним

Китаец знал, что говорил, ибо готовил для Пу-И, последнего императора Поднебесной. Жаль, рецепта не дал, сгинул. А вот я рецепт дам. И фиг сгину, не договорив из Вечности: «и еще сбрызнуть лимонным соком, чтоб!» Потому что – китаец прав: «поэт выберет (рыбку), съест и воспоет…»

Рыбный день. Когда всплыла рыба. По имени бананка. Несколько общих рекомендаций. Когда не знаете, чего вам хочется, заказывайте рыбку, товарисч. Потому что мы живем в Средиземье. Мы – порт пяти морей (Красное, Средиземное, Геннисаретское, море Блаженства и Мертвое). Море Блаженства я вам обещаю.

Рекомендация два. Готовя рыбу, убедись в ее доброкачественности, обязательно удали жабры и не пере-томи, – вари, – перчи, – соли, – чесночи, – сласти, – ешь! Ибо – ни в чем так не следует знать меру, как при борьбе за идеал золотой нашей рыбки.

Дело в том, что главное в рыбе – ее собственный вкус. И если в операциях со, скажем, индейкой, или, скажем, брюквой, или, скажем, дешевой говядиной темного аргентинского происхождения, не говоря о бройлерах, главное в нашем кухмистерском деле – невкусный вкус природы отбить и отшибить до бесследности

(принцип каждого тушения и почти каждого пряжения и пассерования), то рыбу тушат в исключительных случаях, и то по бедности, сирости и убожеству.

Например, ледяные кирпичи филе рыбного любого дешевого – 2 кг, не унижаясь до размораживания, вывалить в кастрюлю, снабдить банкой – 500-граммовой – обычного майонеза и 750 граммами рубленого лука, 20 горошинами душистого перца – сразу! – и 5 листиками лаврового перца – сразу! И – что?! А то, что через 30 минут тушения на небольшом огне и охлаждения очень даже приличное блюдо получается…

Аналогично обстоит дело с любой рыбой, и, заметим, даже в таких красивых рецептах, как буйабес, вкус которого (да простят мне способ его приготовления в адаптации к сознанию славянина Вайль и Генис с книжкой «Русская кухня в изгнании», которую я полюбил в основном за лакомое название и изысканные цитаты) определяется не столько качеством, сколь разнообразием морских и огородных ингредиентов. Все рыбные солянки, всяческие ухи по-сельски и т. п., томатные супы на рыбном бульоне – это не блюда из рыбы, а блюда с рыбным запахом и каким угодно вкусом. Ибо рыбу надо есть сырой, говорит знаток, но говорит несколько эстрадно. Поскольку сам я – не способен. Ел я пресловутое суси (по-американски «суши») и строганину! Ел. Ну что сказать? Дело – в антураже: уж больно много дополнительных сенсорных факторов задействовано – вкусом можно пренебречь, впрочем, как и сознанием. Но уговорить ленинградского (в прошлом) человека предпочесть сырую рыбку хорошо поджаренной или отварной (хорошо – это в меру и умело) – для этого требуются гейша, саке и цветок сакуры на сладкое. В виде «живьем» я, грешным делом, предпочитаю лишь устриц, хотя и это можно оспорить… И тем не менее, чем меньше мы измудохаем рыбку операциями над ней (конечно, рыбку качественную), тем лучше, здоровее и вкусней. Не лезьте в музыку руками. Не портить рыбку золотую!

Я считаю идеальными способами приготовления рыбы: запекание, простую варку, жаренье и гриль. Сначала о запекании. Как ни странно, этот наиболее простой способ наиболее проблематичен в наших идеальных условиях – пира для гастронома. Ибо: или мы запекаем рыбку, или – мы даже не помышляем об этом. Не помышляем мы об этом в следующих случаях: рыбка не вызывает доверия. Несвежая она какая-то. Ну ее! Лучше ее выбросить, ну, в крайнем случае, идеально почистить – и в суп.

Рыбка наша не цела. Тогда о запекании не вякайте. Расчленить, почистя, освободить от чешуи и поджарить. Для

запекания пригодна только и исключительно – целая рыба! Целостная. Чтоб чешуинки не упало. Не свеже-, а вообще не мороженая. С головы до пят. Не дырявая, гарпуном не язвленная, острогой не тронутая. А в остальном – любая.

Рыба запеченная

Купить. Обнюхать. Помыть, ни в коем случае не чистя и не потроша. Опять обнюхать. Аккуратнейше, лучше тонким ножом извлечь жабры. Обсушить рыбину (чем больше рыбина – естественно, если влезет в духовку, – тем предпочтительней). Поваренную соль (крупную) смешать с небольшим количеством муки (пшеничной) и очень тонко изрубленной зеленью. Соли не жалеть – в рыбу она не проникнет. Выложить рыбу на лист, засыпать солью. (Повторяю: с чешуей, не протыкнутую, с внутренностями!) Поставить противень в духовку на обычный режим. Если это камбала (морской язык) или некрупная рыба – минут на тридцать на одном рыбьем боку. Если это рыбина толстая и в сечении (потенциальном!) круглая – 20 минут с одного бока и 15 минут с другого. Окаменела рыбная корка? Готова рыбка. Далее следует осторожнейшим образом положить рыбу на поднос и снять запекшийся слой кожи с солью. Он в принципе должен легко отделиться. Далее: абсолютно спокойно, не нервничая, извлеките из рыбы (не переворачивая и не барахтаясь в ней вилкой!) внутренности. Они (при запекании) несъедобны: выбросить. Теперь переверните рыбину и снимите корку с другого бока. Все. Рыба съедобна: это карп или принцесса Нила, касиф, форель или акула – она готова и, уверяю вас, – вкусна! Но к подаче еще не готова. Как там?… «И еще сбрызнуть лимонным соком, чтоб!» – ? Да, сбрызнуть. Но еще учесть: рыба после запекания хороша и в горячем, и, особенно если она нежирна, в холодном виде.

Соусы могут быть любыми – кисло-сладкими, острыми, чесночными, ореховыми (!), масляными, однако – не забивающими вкус золотой вашей рыбки. Гарнир: никаких чипсов! К холодной запеченной рыбе – парадоксально хороши горячие запеченные и отварные овощи и корнеплоды – тыква, брокколи, морковь, цветная капуста, обычный картофель, батат (!!!), кукуруза. К горячей – овощные рагу, каша (гречневая, например, – к карпу или пшенная и ячневая – к еще более жирным рыбам) и кислые салаты: шпинат, щавель, сельдерей…

Безобразным обычаем аборигенов является сервировать рыбу

сложными салатами. Еще раз, *all together,* рыба – это доминанта! Гарнир во вкусовом смысле (а не в количественном! – прошу прощения, я увлекся, не до стиля…) не должен, не имеет права забивать вкус рыбы! Поэтому, если вы подаете простую рыбу, – подавай ее хоть в ананасах, но согласитесь: рыба с ананасами – это пусть и экзотично, но удобоваримо, но ананасы с рыбой – это пакость. (Здесь – аплодисменты за удачный пример.)

Я первоначально намеревался в одном, пусть и очень удачном гастрономическом эссе покрыть проблему обхождения с золотой рыбкой – не вышло. Посему, отринув лапидарность, тов. курсанты, ограничимся в данной лекции способами печения рыбы как таковой, не очень вдаваясь в ихтиологические нюансы, а паровую, вареную, жареную, тушеную, копченую, свеже– и прочую соленую рыбу, не говоря о прочих способах, включая квашение, запекание, вяленье, пряжение и т. п. и т. д. оставим на будущее и в секрете. А вот с печением дело ведь не в том, как печь, а с чем подать. Печеная рыба – не соленая, не жареная: только белые и очень сухие вина и пиво могут станцевать с ней, печеной, сохранившей весь вкус – рыбий сок! – фанданго! Потрясли меня французы – трескали под печеную камбалу наши записные едалы – перно. Правда, заедали багетом с раковым маслом и авокадовым (бутерброды «шахматы»). Раковое масло делается так.

Раковое масло

Панцири и лапки отваренных в соленой воде или (1/3 морской и 2/3 ключевой воды с пряностями) раков, крабов, креветок – по удалении вообще съедобных деталей – шеек, мяса клешней и т. п. – то есть, проще говоря, шелуха, отбросы – высушиваются, прокаливаются и трутся в пудру. Потом, в пропорции 1:20, смешиваются со сливочным маслом. Можно намазывать…

Авокадовое (можно и попроще – «зеленое», или «укропное», «сельдереевое») масло готовят так: мякоть авокадо или перетертая зелень (1:5) смешивается в присутствии соли и лимонного сока со сливочным маслом.

Я это к тому, что если вы выложите печеную рыбу на блюдо, подостлав отлично отмытые листья салата и «лимоном, чтоб», а в розетках из артишоков лежит хорошо охлажденное масло двух-трех цветов, а багет горячий, а пиво – холодное… Аплодисменты.

Фиш и другие

Не люблю рыбу, – выговорил Франц, пожирая ее с хребтом и костями – а зря.

А. Родгерд. Жизнеописание Бёме

«Печеная рыбка», – скажу я, – это я напоминаю о предыдущем курсе – как запечь ее, мамочку, символ христианства, – до состояния, дабы чертям стало тошно от предавания клиента полусмертному греху чревоугодия от пуза!

Положенье мое хуже губернаторского – может, отвалиться от ложки журнального дела и рысцой, рысцой, сыпля горохом скороговорочки, сообщить восхищенной публике о том, насколько осведомлен я в том, о чем прочел вчера вполглаза, ничего толком не понимая, ибо, для того чтобы в чем-то мало-мальски соображать, журналисту следует сменить профессию, разобраться, специализироваться, сдохнуть просвещенным узким специалистом, – на что у него (меня) нет времени, у редакции – денег спонсировать предприятие и у обоих – совести, – и серьезно, как кот ученый, заговорить о способах запекания рыбки в соли, глине-каолине, в сахаре, в ласточкином гнезде, в петле, мякине и мякише, в кокосовой сечке, в печи русской, микроволновой, доменной (в Азове, по непроверенным данным застольного трепа, зараз, как шпроты, – запекли восемь осетров и двух белуг-левиафанов, и всё это едывал мой сотрапезник, ну совершенно, понимаешь, без аппетита), далее пуститься в авторитетнейшие рассуждения: мол, «фугу» следует запекать в рисовой шелухе в ночь на зарю дня весеннего равноденствия (книга «Шелковые ширмы», XI век, в переводе на русский барона И. Берга, Кантон, 1926 год от Р. Х.). А хариуса облепливать воском пчел трудовых.

Неистовый журналист-интерпретатор обязан, просто обязан пойти на огласку перед лицом ошеломленнейшей публики рецепта приготовления бомбы атомной простоты, мегатонны на 3-4, порционной, на кухне небогатого оле – два года в Этой Стране. И на этом успокоиться: «Искусство есть – искусство есть – искусство!» – потому что искусство поэзии требует слов.

Для золотой рыбки срочно требуется золотая середина, золотое сечение и золотое правило: «Прежде чем плохо приготовить рыбу, хорошенько подумай».

Пожалуй, мы поговорим не о нюансах чувств и их органов, а с последней прямотой – о принципах, к чему меня, кстати, и призывают довольно многочисленные курсантские клики, выклики и оклики с мест.

Как выбирать рыбу в Израиле? Оком! Но – выучить названия: карийон, амнон, сен-петерфиш, саргус, скумбрия, бури, фарида, соль (морской язык), касиф, ильтит, форель, насихат нилус, локус, лаке. Если он, мятежный, ищет бури-кефали, а в рыбных рядах шука (рынка) Махане Иегуда ему втюхивают лежалую макрель или еще хуже – тунца, шансы на гастрономический экстаз ниже нуля. Госпожи и господа евреи обеих наций! Если у рыбы вздуто брюшко, она покрыта гадкой слизью и попахивает, глаза у нее снулые, непрозрачные и запали, чешуя отваливается, а жабры не красные – гоните ее в шею вместе с продавцом! Это, конечно, в случае если за час-полтора до кремации на сковороде или в кастрюльке – ее, животину, не успокоили (отвернитесь!) колобахой по небольшим мозгам. Но – отворачивайтесь в меру, ибо колобахой могут – одну, а продать вам в пакет – другую, реликтово-снулую, «старину-четвероногa». Имели место трагические прецеденты.

Не приобретайте рыбу, смысла которой не понимаете и, что с ней сотворить, еще не решили. Дело здесь не в придури, а в простой технологии – для запекания рыбина, как мы уже проходили, должна быть цельной, с неповрежденной кожей и чешуей! Для варки предпочтительно наличие головы – у рыбы и повара – (головизна?), для гриля ценны плавники и пышный хвост и т. п. На любезное предложение расчленить иногда следует ответить: «Никогда!»

Привожу наглядный пример грамотного отношения к рыбе:

Форель

Купили вы, значится, живую сильную форель. 750 г живого ее веса. Дали ей по голове. Она уснула. Вы ее потрошите, подрезаете, удаляете жабры (ярко-красного цвета) и очень хорошо промываете. Ну?! Промыли? Что значит, «шевелится»? Живодеры! Далее вы скрепляете веревочкой ее, форели, головку, с ее, форели, хвостиком, проколов хвостик. Эту баранку благородной рыбы вы опускаете на 2-5 минут в горячий, но не кипящий раствор сухого белого вина в воде (50:50), в каковой раствор выдавлен сок 1 лимона. И пусть себе плещется. В плоской кастрюльке выкладывайте: 200 г соленого сливочного масла и пук спаржи. Делайте, делайте, я знаю, что говорю. Заливаете 100 мл

теплой воды и ставите на огонь. Выкладываете туда кольцо форели (если она посинела – не пугайтесь, вы купили так называемую «голубую» форель, особо ценимую гурманами. В принципе, должна поголубеть любая форель. У меня не голубеет любая). Не закрывая крышкой (!), на медленном малом огне широкой конфорки с поддоном вы томите форель 20-25 минут до готовности спаржи. Через 20 минут после закипания (!) вы вливаете (медленно, медленно, а не бух!) в кастрюльку маринад, то есть – смесь вина, воды и лимонного сока, кидаете 2-3 шарика перца, 2 чайные ложки сахарного песку, листик свежего базилика (можно обойтись без базилика, но не советую) и, попробовав навар, – подсаливаете. Форель со спаржей по-гасконски едят теплой (не горячей и не холодной), по необходимости лишь подкисляя лимончиком.

Я своими глазами чуть не испепелил одну мужланку, пытающуюся положить туда чесноку и совавшую душицу в этот шедевр мировой цивилизации. Хотя, чего далеко ездить за примером, можно – в Акко. В так себе, но все-таки ничего себе ресторанчике с видом на финиш крестовых походов – некоему моему богатому партнеру по шахматам и вообще милому, но опрометчивому человеку захотелось чего-нибудь вкусненького, наподобие лобстера. Или, скажем, омара, что в данном случае несущественно. Мы затаили дыхание, поелику цена за морского рака не помещалась в меню, свисая за обложку. Нам показали гада морского до обработки – изумительную еще живую канонерку, скрестившую клешни на айсберге и явно поставившую на себе крест. Я понюхал омара, он пах песней «Нам бы, нам бы, нам бы всем на дно». Рак посмотрел на меня, мы поняли друг друга, и, судя по всему, он тоже пожелал мне блаженной смерти. И! Нет, вы подумайте только! Эти чародеи дуршлага и шумовки, эти дети шакала, эти кухонные второгодники подали нам тысячного красавца с… Ну да – тем, вкуса битвы железных канцлеров – с… ну, не выговорить! – с-с-с… соусом! Каким всё наше побережье отбивает девичий, невинный вкус креветки у креветки – с-с-с… соусом из томатной – балдеж! – пасты, чеснока, кинзы и машинного масла, а соли там было, как Эльтона в Баскунчаке, а перца – как в юном йемените на первом в его жизни кобеляже!… И в этом запекли омара-лобстера!!!

Мой друг, Митрий Б-к, даром что кулинарный техникум кончил где-то на Кыевщине (то есть изучил дело приготовления морских гадов до нитки и напросвет), аж на стул полез, чтоб чего-нибудь продекламировать толпе арабских поварят, сбежавшихся посмотреть на меня в обмороке. Для невежд: когда омара

запекают, скажем, в майонезе с сыром – избегают строго-настрого даже острых сортов сыра! Чтоб сартан (рак), кмо сартан (как рак), чтоб! Не говоря уже о голубой форели. Или – та же, скажи на милость, форель. Под деликатнейшим ореховым соусом «Коломбина» (тертый жареный не горький миндаль, лимонный сок, горячее сливочное масло, гвоздика, бульон отвара). Это когда в плоской кастрюльке в сопровождении двух стеблей сельдерея, одного стебля лука-порея (или 5-6 перьев зеленого) и одной очищенной морковки без никакого сливочного масла отваривает всего 15 минут после закипания грамотный ломбардский (-ийский?) повар пресловутую рыбку и – редчайший в европейской практике случай – даже морковь подает!

Или:

Кефаль, но не только

Положите в продолговатый судок (рыбную латку) на подушку из нарубленной петрушки, 1-2 листика мяты и зеленого лука 2-4 тушки кефали, фаршированных рублеными яйцами, мякишем белого хлеба, рубленым шпинатом с двадцатью (но не больше!) кедровыми орешками (лущеными, конечно). До подачи на стол – рыбу держать в бульоне. А вот если вам попадается в сети невода судак, во что я лично не верю, или каспер (серебрянка), или семга (лаке), но лучше всё же лаке – то: попросту припустите в подсоленной воде с 2-3 горошинами душистого перца и микроскопической долей паприки и подайте на стол со сметанно-луковым соусом, который есть не что иное, как сгущенный (уваренный) отвар головы, костей и плавников этой рыбы в соленой воде с зеленью (увариться бульон должен до 1/4, и не очень чтоб большого объема), заправленный жаренным на сливочном масле с мукой до золотистого цвета луком и 2 баночками по 10 г (на 2 кг рыбы) сметаны, – после смешивания соус должен прокипеть (не давайте сметане сворачиваться!) не более 1-2 минут строго режима.

Недурной рецепт армянской кухни для форели или осетрины в наших условиях дивно адаптируется для каспера.

Каспер (серебрянка)

На решетку в неглубокую кастрюльку плотно выкладывают подготовленную рыбу-филе (а под решетку – голову и плавники с

хребтом), кладут листья эстрагона, измельченный лук-шарлот (можно просто зеленый лук), заливают белым сухим вином, солят – и на маленький огонь на 20 минут. Через 10 минут посолить. Подавать с гранатовым (ну, в крайнем случае – лимонным) соком, пропорция: на 1 кг филе – 1 стакан вина, 75 г рубленого зеленого лука, 30-40 г листьев эстрагона, сок 1 граната (1/2 лимона).

Полагаю, что от армянской кухни тут мало чего осталось, потому что, по строгости закона гор, рыбу кладут на скрещенные, только что обструганные палочки кизила. А я плохо стругаю кизил в это тяжелое время года, но рецепт всё равно хорош, ибо я не дал – и это дело чести – ни одного способа приготовления пищи, данной нам в ощущении, не проведя эксперимента на ближнем и оставшись недоволен результатом.

Рыбка моя золотая. Доверяя вам ее, заклинаю: потрепетней, бэ'вакаша (пожалуйста).

Вид на супчик в теплую погоду

Он пережил сто десять ступенек подъема по моей лестнице Бодхисатвы: последовательно – лошадь («устал как»), осел («что вообще – решил меня навестить в мансарде»), верблюд («тащу свои два пуда доп. веса»), слон («слоны умирают в одиночку»), мамонт («понятно – от чего они вымерли»), кит на суше («нечем пустить фонтан!»). Сел он на табурет, чтоб не оставлять мокрых пролежней. Он устроил живот меж двух ослаблых колен (одно – израилево) и, когда – через полчаса сипенья – к нему вернулся дар изъясненья, сообщил: «Тепло меж тем. Теплая погода какая в вашей стране…» Это у него свойство такое: говорит правилами. Многие его за это недолюбливают, я – обожаю. Как приятно услышать бывает порой что-либо типа: «человек должен знать иностранные языки», или «баклажаны следует нарезать, пересыпать крупной солью и оставить на 20 минут, чтобы сбросили горечь», или «жизнь прожить – не поле перейти». Женщины, понятное дело, его не любят, оттого-то он практически безнаказанно может предаться страстям, его обуревшим (обуревающим?!): он книгочей и едок, многознатец и кулинар.

Оспаривать его гастрономические пристрастия бессмысленно, ибо обладает он вербальной и вкусовой памятью феноменальной, а распоряжается этой памятью себе в удовольствие и прочим на радость. Оборудование его холостяцкой кухоньки потрясает, причем там имеются не только необходимые в арсенале современного человека микроволновки, фудпроцессоры и комбайны, но и рашперы, сотейники, мутовки, вафельницы, чем ввергает меня сей буквалист в отчаянье: ибо где достать хорошую мутовку, дамы и господа? Это – если в теплую погоду.

– Тепло, – сказал он, явно не одобряя.

– Правда? Ты заметил? Как это мило с твоей стороны! У нас очень теплые погодные условия, особенно в хамсинчик.

– Когда – тепло, очень хочется холодненького… – Лужа под ним испарялась быстрей, чем он ее пополнял. День клонился.

– Холодненького? – И я накрыл на стол.

Сервируя, я плавно вписывался в любые повороты, понимая, что достаточно легкого туше, чтоб прилипнуть. Погоды действительно стояли теплые, ёксель-моксель!

– У меня нет аппетита, – подумав, сказал он. – Чем потчуешь?

– Пущинский холодник, – небрежно обронил я, обернувшись.

– Ты понимаешь, что ты сказал?!

– Отвечаю! – отрезал я.

– Он – зарычал.

… Ну что вам сказать? Хорош пущинский холодник в теплый погожий денек на святой нашей земле! Жить после первой тарелки холодника пущинского хочется.

Пущинский холодник

Сто граммов сушеных грибов. В принципе – любых. И не морочьте мне голову – есть в досягаемости белые сушеные грибы! Как вариант, можно, конечно, взять и 1/2 кг свежих шампиньонов – но разве это пущинский холодник? Ошпарьте белые грибы. Дайте им набухнуть в воде, воду не сливать! А процедить настой и влить! А грибы, отмокшие и набухшие, отварить до готовности без никаких пряностей и соли в полутора литрах воды. Извлечь грибы и нарезать соломкой, а бульон еще раз процедить. В отдельной кастрюльке отварить в минимуме воды 400 граммов постной телятины или (на бедность) куриной грудки. Отваривать до полной готовности с обычным набором пряностей и зелени. Извлечь, мясо охладить и нарезать соломкой (мясной и куриный бульон не используется!). 3 свежих огурца очистить от кожуры, нарезать кубиками, смешать с мелко нарезанным укропом и зеленью петрушки и сельдерея. Посолить и отставить на 1/2 часа, чтобы смесь дала сок. б отваренных вкрутую яиц разрезать, извлечь желтки. Белки порубить. Крутые желтки перетереть со сметаной (200 г), 1 чайной ложкой сахарного песка, солью, соком 1/2 лимона, 1/2 стакана грибного отвара. Смешать все ингредиенты – овощи, зелень, грибной отвар, мясо, белки – и остудить ниже (я это подчеркиваю!) обычного режима холодильника, но ни в коем случае (!) не замораживая. То есть до 3-4 градусов по Цельсию. И только перед подачей – влить сметану с желтками. Подать с грубым черным хлебом или с»пумперникелем» и сливочным маслом. После первой тарелки допустимо, несмотря на всё, выпить 1 (одну!) рюмочку горькой. Не рекомендую в порядке исключения предварять пущинский холодник салатами – вкус собьете. И ни в коем случае не рубать под пивко.

Варианты этого шедевра недопустимо называть высоким именем пущинского холодника. Но все же:

Волынский суп из белых грибов

То же, но заправляется сливками, а не сметаной (никакого,

понятное дело, лимонного сока) и вместо отварной телятины используется заправка из постной ветчины, копченой индейки, языка.

Суп из свежих шампиньонов (фламандская кухня)

То же, но свежие грибы отваривают 20-25 минут и заправляют курятиной.

То же, но вообще без мясной заправки. Допустимо приплюсовать каперсы или корнишоны.

Ровно меж первой порцией и добавкой мы перевели дух и посвятили неспешный табльток Великой Проблеме Холодных Супов.

Мы обошли полный круг национальных кухонь; замком была, понятное дело, ботвинья, чей рецепт я не даю из гуманистических соображений – ибо дефицит хлебного энд «баварского» кваса (имбирного пива), а также раковых шеек и белорыбицы в стране нашего Прихода – насущен и неутолен. Однако – потряс меня мой сотрапезник, предложив альтернативу.

Суп холодный «Альтернатива по Фигнеру», или псевдоботвинья

Отварить в 2 литрах воды 1/2 кг щавеля или шпината (в случае шпината добавить лимонной кислоты, или лимонного – я предпочитаю, – или грейпфрутового сока до должной кислости). Охладить. Заправить свежими огурцами, зеленым луком, укропом, 1/2 чайной ложки хрена. Развести 1 бутылкой «черного пива» – «Malt». В отдельной кастрюльке в минимуме должного набора пряностей отварить 200—300 г крупных креветок (соль, черный перец, лук, чеснок, гвоздика, сахар, лимонный сок…), охладить, очистить, заправить готовый суп чищеными креветками, добавить пару ложек креветочного бульона и стакан белого шипучего вина («Голубая птица»).

Я приготовил. Удалось, но было как-то обидно.

Конечно, тогда всё упиралось в дефицит кваса (теперь наладили!), который есть альфа и омега русской мясной окрошки, окрошки из рыбы морозовской, окрошки постной из разностей и даже меланьи (которая меланья – постный холодный рыбный бульон с шампанским и тем же квасом… Заправленный

всё тем же наборчиком огурцов и зелени с рыбой и сметаной). В конце концов мы с моим приятелем так разгорячились, что махнули еще по одной. И вот что сообщил, вернее, продиктовал мне мой будда.

Сказания о холодных и даже ледяных супах всё же поддаются некоторой методологической спецификации.

У такового супа существует жидкая основа и заправка. (Во стиль!… Так душно ж!) В принципе, основой является либо отвар грибов, фруктов, овощей, ягод, либо овощной или фруктовый сок. Либо – напиток (иногда в смеси с отваром): йогурт, молоко, простокваша, кумыс, шипучее и красное вино, пиво, сидр, квасы (хлебные, ягодные, фруктовые), реже – пюре (яблочное, томатное, тыквенное).

Отдельной группой холодных супов являются сладкие супы – скорее компоты с особой крупяной или макаронной заправкой, но о них – полудесертных блюдах – следует говорить особо и не хочется.

Стандартный же – в русской и восточноевропейской традиции – вариант заправки холодного супа: зеленый лук, нарезанные свежие очищенные огурцы, соленые и маринованные огурцы (каперсы, патиссоны, кабачки) с добавкой рубленой зелени (укроп, сельдерей, петрушка). Сдабривается такой суп сметаной с перетертыми яичными желтками и солью, черным перцем, лимонным соком. Реже используется сметанномайонезная заправка или просто майонез. В кислые супы добавляют нарезанные белки крутых яиц. При желании в такой суп кладут нежирное мясо, птицу, копчености, отварную и копченую рыбу, моллюсков, картофель, тыкву, брюкву, капусту, маринованные и соленые грибы, маслины, кедровые орешки. Простое перечисление несладких холодных супов с минимальной рецептурой съело бы полосу – мне известно десятков шесть, а мой библиотечных склонностей приятель явно подкинул бы еще пару десятков поэкзотичней.

Отдельного разговора требуют две группы холодных супчиков: разного толку свекольники и супы на кисломолочной основе системы «Таратор». Но им следует посвятить отдельную главу – и обязуюсь. Покуда же сообщу и предлагаю исполнить – холодные супы простой и отчетливой рецептуры.

Холодник (или щавель по-ленинградски) зеленый

Отварить щавель, перетереть, охладить в отваре (6-10 градусов по Цельсию). Заправить зеленым луком, рубленой

зеленью, яйцами, сметаной. Идеальным дополнением (то есть единовременно) подается мелкая, обжаренная в муке или манке рыба (холодная!) с разварной огненной картошкой. Возможен уплотненный тип этого холодника – с заправкой отварной курятиной, постной телятиной или говядиной, отварной (без костей) речной рыбой.

В польско-литовском варианте – щавель отваривается вместе с нарезанным мелкими кубиками картофелем, что создает особый вкус. Израильский патент могу приписать себе: не достав щавеля, выполнил «щавель по-ленинградски» со шпинатом, добавив лимонный (грейпфрутовый) сок (уксус винный, яблочный, лимонную кислоту). Аналогично зеленому холоднику (но с обязательным добавлением кисленького…) приготавливается холодник «Варшава» (из мангольда, то есть свекольной ботвы) и холодник из стеблей сельдерея.

Изумительные холодные супы по вышеприведенной схеме можно и нужно готовить из кислых (это тем, кто имеет допуск к садам) фруктов и плодов – на основании отвара слив, яблок, недозрелых абрикосов. А вот полная экзотика:

Суп ледяной

Отварить нежирную рыбу с небольшим количеством стандартных пряностей. Обезжирить бульон (заморозив в морозилке, снять жир и разморозить). Смешать бульон с пивом (50 на 50), крепко поперчить, добавить лимон и сахар, маслины, каперсы и заправить, как холодник.

А немцы, между прочим, используют не пиво пенное, а наоборот – белое вино в подобном рецепте. А во французской и бельгийской (фламандской) кухнях отваривают раков и заливают их смесью шампани и сельтерской.

– Извращенцы, одним словом, – сказал сотрапезник и выпил.

Уходя из Сарагосы

В то время как у бесценного моего, дорогого моего, какого-никакого моего, но все-таки – читателя, вне всякого сомнения, одна единственная головная боль (по 1 шт. на 1 гол.) – где достать хлебный квас, дабы назло мне выполнить молчаньем обойденные окрошки – мясные, рыбные, вегетарианские и ботвиньи в трех модификациях, – меня обуревает страсть. Вероятно, я его убью, моего многознатца-персонажа, некоего анонима, некоего Фигнера, создателя альтернативы, вернее – псевдоальтернативы «ботвиньи по Фигнеру», тучного едока и гурмэ, самовзволокнувшегося в предыдущей главе на горние высоты моей мансарды, дабы вкусить пущинский холодник! Убью. Потому что абсолютно не представимо, что с ним делать после третьей добавки, второй бутылки и неиссякаемого рецептурного холодных супов фонтана, бьющего петродворцово-версальским великолепием. И – между прочим – убийство отнюдь не обещает легкость, бескровность и безнаказанность, ибо Фигнер не фантом, а вполне реальный местный господин, вот он сидит, не отвлекаясь, обратив взор в себя, в бездну своей гастрономической памяти, и бубнит. Записывайте, записывайте! Причем записывайте, имея в виду тот обнадеживающий факт, что навряд ли я и в этой главе доберусь до безусловно фаворитки Двора Холодных Супов – Свеклы, ибо генеалогическое древо свекольников касается кроной поднебесья, а корни прорастают до Австралии. Убью Фигнера. Но дам рецептуру еще трех больших семей холодных наших супов, внимайте.

Условно же обозначим эти семьи, эти роды по самым знаменитым имяносцам: род Таратора, род Гаспачо, род Таратуты. Давай, Фигнер!

Супы рода Таратора и Тратора – это холодные супы, основой которых являются кисломолочные продукты.

Классический таратор (тратор) – блюдо балканской кухни, но с незначительными вариациями и под иными псевдонимами присутствует в доброй полусотне национальных кухонь – от Монголии до Британских морей.

Болгарский таратор

В 1 литр йогурта влить 1 ст. ложку оливкового (лучше – неочищенного) масла, добавить 100 г сметаны, взбить, вбить 2 желтка, еще раз взбить, влить 1/2 литра зельтерской воды

(содовой), еще раз взбить. Заправить 5 дольками толченого чеснока, 50 граммами толченых грецких орехов, рубленой зеленью укропа. Полкило очищенных свежих огурцов и пару соленых – нарезать кубиками, залить йогуртом, посолить, сдобрить черным и красным перцем, дать отстояться полчаса на холоду, подавать с горячими гренками с тертым сыром, помидорами и чесноком. Всё.

С этого момента начинаются вариации разной сложности.

Далматинский суп. В принципе это таратор, но вместо содовой воды добавляют томатный сок, орехи не кладут, а перчат до слез кайенским перцем, сдабривают кинзой и базиликом.

Турецкая алга. Йогурт или простокваша без воды и помидоров, добавляют брынзу или острый козий сыр.

Алга (деликатесный вариант). Добавляют жареный миндаль вместо грецких орехов.

Тартор (Балканы). Таратор с кубиками свеклы и стаканом свекольного отвара.

Барселона. Таратор со сливами (алычой), побольше чеснока и 100 г белого перетертого хлеба.

Саламанка. Йогурт без содовой, добавляют «лебене» – вариант совсем жидкого сыра, любимого арабами и евреями (в полевых условиях России можно добавить сметану).

Пестрый холодный суп по-македонски

Варится простенький овощной суп: картофель, рис, морковь, сельдерей. За 10 минут до готовности выкладываются в суп протертые помидоры. Суп охлаждается, смешивается с йогуртом (50 на 50), заправляется зеленью, перчится.

Пестрый холодный суп «Триест». То же, что македонский, но вместо помидоров в уже охлажденный отвар выкладываются соленые огурцы.

Пестрый холодный суп «Иллирик». То же, но добавляется томатный сок, а вместо картофеля отваривают фасоль.

Марсель. Предыдущий суп на нежирном рыбном бульоне заправляется отварной рыбой, мидиями. Никакой зелени!

Овдух (азербайджанская кухня)

Вместо йогурта – мацони. Режут кубиками отварную

говядину или телятину, свежие огурцы, крутые яйца (хотя в классическом рецепте их и нет). Зелень – кинзу, зеленый лук, укроп, петрушку, чеснок – рубят.

Еще более некошерны азербайджанская довга и иранский дог.

Азербайджанская довга

Мацони (йогурт) смешивают с мукой и осторожно прогревают, чтобы йогурт не свернулся, помешивая и не доводя до кипения. Делают фрикадельки из баранины с луком и черным перцем. Варят гороховый суп (можно на мясном бульоне), в который – по готовности – вкладывают вышеперечисленные ингредиенты и доваривают до готовности. Заправляют зеленью – кинзой, укропом, рубленым щавелем и шпинатом, охлаждают. Кладут лед.

Дог, в который вместо шпината выкладывают соленые огурцы и редьку, я не пробовал. А от довги я лично не в восторге.

Самый же простой таратор – гагаузский. Это малосольные огурцы с зеленью, зеленым луком, рублеными яйцами, залитые смесью простокваши с рассолом и черными тертыми сухарями. Вообще-то я мог бы и не продолжать, тем паче Фигнер уснул где-то еще на далматинском варианте.

Я все ж таки предложу вашему вниманию пару-другую отдаленных родственников таратора.

Болгарский суп с творогом

Творог перетереть с томатным соком. Добавить 1 ложку (чайную!) оливкового масла, сахар, соль, черный перец, паприку, тмин, сок 1/2 лимона. Посыпать зеленью петрушки и рубленым яйцом.

Одинцовский суп. То же, но берется брынза, никакого тмина, но зато орех и чеснок.

Шипка. Брынза, рубленый сельдерей, заправляется холодным мясом, а вместо томатного сока – протертые помидоры – стоп!!!

Ибо мы на рубеже, на границе. Вот он – вал Траяна. Вот он – редут. Вот она – Курская дуга. Ибо мы – уже где-то в отчужденных землях непрочерченного полуграничья и полстопой на земле иного суверена. В зоне Гаспачо!

– Фигнер, я тебе по-русски говорю: gaz-pa-cho!

– Ого! – сказал Фигнер…

Но я не буду потакать тебе, гурман и гурмэ. Я предамся…

В Сарагосе (а в Сарагосе я был по причине культ, любопытства: некогда я переводил чудовищной сложности шедевр Шломо ибн Габироля (Гвироля) «Уходя из Сарагосы» и решил взглянуть на дорогое сердцу каждого сефарда место в Сарагосе, где моя смуглая морда обрела наконец уютную неброскость в толпе бесчисленных мавро-иберо-вандало-вестготских отражений) я заказал гаспачо. Кубики льда, которые были вложены в суп, меня потрясли эти кубики лимонного льда в алом супе! Суп знобило от собственной свежести. Испания Сервантеса, Гвироля и гаспачо! Viva Espania! Pasaran, обязательно пасаран…

Гаспачо

Ошпарьте кило помидоров, кабальеры. Ошпарьте и снимите с них кожицу, выньте семена. Перетрите их в блендере с обилием чеснока, кайенским и душистым перцем, сахаром и микроскопической долей шафрана! О! Перетрите! Влейте 1 столовую ложку масла олив и 1 ст. ложку сока лимона и втирайте в смесь мякоть сухого белого хлеба до консистенции сметаны. Втерли? А теперь подготовьте приправу: свежие и маринованные огурцы и репчатый лук. И много красного перца!

О! Гаспачо? Гаспачо. Остальное – веер, нет, взрыв возможностей. Сыр? Сыр – любой, но лучше попикантней. Мясо? Мясо – но лучше покопченей. А если еще и охотничьи колбаски на спирту или горячие острые колбаски «кабанос»?! Но, естественно, на приставной тарелочке!

Или – «Гранада»! Это с рыбой. «Бискай» – с анчоусами. Или – «Малага»! Это с отваром тыквы и чернослива…

У греков – с орехами, с маслинами. Без хлеба.

У ливийцев и тунисцев с сыром, обжаренным в кунжуте (у тунисцев – заправка зеленым луком). И перец, перец!

Французы выдрючиваются – кладут мускат, и – пусть!

В Мексике – вместо хлеба – маис, ну и ладно.

Венгры – тертое яблоко.

Какие-то трансильванцы (им. графа Дракулы) аж заправляют рублеными потрохами и добавляют гвоздику – сервус!

Жадины-единоверцы обходятся без хлеба, но кладут гору зелени: бэ^{ч}вакаша! То есть – пожалуйста!

Какие-то сумасшедшие йеменцы кладут тимьян, но так перчат, что лед тает, – бисмилла!

Персы сластят – исполать, персы!

Латыши кладут ржаной черный хлеб – банзай!

Немцы сливают с отваром ревеня – я пробовал – и заправляют сметаной: труд облагораживает.

О, гаспачо, гаспачо. В хороший погожий денек, заткнись, Фигнер. Я не могу продолжать, я млею, я слабну.

Но – чтоб лед был из замороженного лимонного сока – чтоб лимонный лед, я требую, я настаиваю, кабальеры.

Ох, что, собственно, осталось нам? По пути к свекольнику? А остались нам таратуты, то есть супы, примыкающие к тараторам, но с иной стороны – это супы не на кисло-, а на просто молочной основе. Их много, но сначала мы дадим канон.

Таратута

Запеките тыкву, нарежьте кусками, залейте молоком. Доведите до кипения, подсластите, поперчите, посолите, добавьте тертого чеснока. Охладите.

Вкусно, черт побери!

Повторите с черными сухарями.

То же – с рисом.

Рецепт «а-ля дебил»: банку консервированной кукурузы в кипящее молоко, чуть соли, охладить! Посыпать пармезаном. Отварить шампиньоны в молоке, посолить. Вывалить туда же.

«Аттила»

Толченые с чесноком грецкие орехи (200 г) – в кипящее молоко, посолить, поперчить. Охладить. Заправить зеленью петрушки и рублеными вареными яйцами, чуть мускатного ореха, черный перец.

Леденец

Нежирную рыбу (филе) отварить в смеси молока с водой (50 на 50) и репчатым луком. Луковицу извлечь. Остудить. Заправить бульон зеленым луком, укропом и рубленым яйцом.

Белорусский леденец – то же самое, но втереть в бульон черные сухари.

Таратута с рыбой – практически это супружество просто таратуты с леденцом.

Волжский леденец – то же, но с саго.

Онежский леденец – то же, но со снетками (эк я хватил. Снетки, да в Димоне, совсем потерял голову!)

Ах да.

Суп орловский – белорусский леденец, но вместо черного хлеба – каленая гречневая каша.

И, наконец – супчик с отличным названием: темник.

Темник

Тыква, репа, сушеные яблоки – отвариваются совместно в молоке. Солятся, заправляются холодной курятиной (белым мясом) и изюмом…

А чтоб совершенно не предстать лаптем щи хлебающим – пожалте: прекрасная Франция.

Артишоковый суп

В смеси молока с водой в присутствии лука и моркови отвариваются артишоки. Бульон процедить. Артишоки протереть в пюре, добавить белого хлеба, яйцо, черный перец, соль, тертый сыр. Сделать клецки, отварить в бульоне, охладить, подать, подзаправив сливками…

И называется красиво: «Отель разбитых сердец». А по-моему – типичный таратута. (Особенно если учесть мелкими буковками примечание: «вместо артишоков можно использовать картофель»). Вот тебе и французы, заткнись, Фигнер!

Далее будем проходить свекольник. Запасайтесь мангольдом, поварята!

Большой кулинарный дом «Мангольд и Сыновья»

Петь могут все, у кого есть функционирующий рот. Между носом и подбородком – нестрого по центру. Ведь даже я иногда пою, хотя уже при первых руладах арпеджио соседи колотят в стену, участливо интересуясь, что случилось.

Любой человек, имеющий конечность, может изготовить приблизительно свекольник, опрометчиво проименованный холодный борщ! Буквально каждый!

И многие так и поступают, и кормят этим. Кто я, чтобы судить их – мой народ? Никто я. Я, когда пускают на барскую половину приличных домов, – а я вхож! Ейбогу! Я вхож, и сиживал, сиживал у важных людей за столами, даром что писака, – я что? Хлюпал себе. В конце концов, если отварить свеклу, нашинковать в отваре, плеснуть уксуса да сольцы, сольцы, да (верх фанатизма!) – сахарочку, да охладить, да навалить силосу, сметаны, яичек – ну?! Ну…

Фигнер, а Фигнер?! Ну не бледней, Фигнер, уже третью главу о холодных супах отмякающий пред столом моим каменным, не надо, Фигнер, не умирай. Ну и что, что у нас такая публика? Ну и что, что народ ленив и нелюбопытен? И не лезь со своим «Холодным свекольником по-мазовецки» и «Арктуром!» Не лезь, не наваливайся на плечо, тоже мне – муз! Не лезь, выскочка, я сам знаю генеалогию Великого дома Мангольда, я ел ботву сего генеалогического древа, я питаем соками его, я вскормлен! Я предоставляю тебе последнее слово, Фигнер! А пока, ибо не умею петь, буду декламировать.

Справка ученого соседа:

«Мангольд, Боряк де, Герцог Бит, маркиз МенджельВурцель, граф Редбит, виконт Шугарбит, барон Вайтбитский, сеньор Битрутский Топский и Биттопский». Это ботва. Ботва юной свеклы. Продукт невероятных вкусовых достоинств и благородства. Основное качество – незаменим для холодных супов.

(В принципе, ботва зачастую бывает вкусней корнеплода. В Гавре меня угощали изумительным салатом из гадов морских. Привкус растения – а я обладаю наивностью ботанической, но вполне зрел дегустационно – показался мне отдельным знаком: нечто родное, но изыск! Так вот: ингредиентом, держащим вкус этого салата: мидии (мули), майонез, оливковое масло, лимон, черный перец и… – оказалась ботва молодого редиса! Не говорите

мне о нем!…)

Мангольд – надстройка базиса свеклы – предпочтительней на предмет съесть, ибо и нежней, и пикантней, и имя у него какое-то красивое. Между прочим, в человечью пищу идет и совсем зеленый, неоперившийся Мангольд от свеклы белой, сахарной… Но – это из области гастрономии Берега Маклая.

Ну, хорошо – к свекольнику, вернее, Свекольникам из Прежней Старинной Жизни, когда не то что на серебре – на золоте едали…

Свекольник одна тысяча восемьсот девяносто второго года

(В современной транскрипции)

Взять: полкило мангольда, столько же картофеля, 5 соленых огурцов, полстакана лука-шалота (сойдет обычный, зеленый, но все же: шалот так шалот!), полстакана рубленой зелени укропа, 1 литр содовой воды. 200 г сухих грибов, сахар, черный и душистый перец, соль, хрен, 200 г свежих огурцов, каперсы, сок 1 лимона.

В минимуме воды отвариваются грибы, их рубят. А в другой кастрюле, единовременно, в минимуме воды отваривают мангольд (15 минут после закипания). В третьей кастрюле, в таком же минимуме воды отваривают нарезанный кубиками картофель. На четвертой конфорке разводят в кипятке 3 столовые ложки сахарного песка, щепотку соли, перцы (черный и душистый), 1/2 столовой ложки готового хрена. В горячем виде (!) сливают отвары, сводят содержимое, охлаждают, вливают содовую и лимонный сок. Заправляют уже охлажденный солеными и свежими огурцами, укропом, каперсами, луком-шалотом. Пробуют. Попробовав, обычно млеют и на жлобские требования бухнуть сметанки и яичек отвечают эвфемизмами… Вот тебе и свекольничек. Примечание. Ну ладно, не мангольд. Отварная свекла… Нашинкованная.

А вот свекольник из книги 1904 года. Я бы назвал его «Цусима».

Свекольник «Цусима»

Пекут (!) неочищенную свеклу. Отваривают шпинат (щавель) с добавкой лимонного сока. Свеклу очищают от кожуры, шинкуют, сводят со взвесью отваренного щавеля. Заливают (при пропорции свекольной массы 500 г и пюре щавеля – или шпината

в лимоне – 500 г) 1 литром содовой и 1 литром простокваши (йогурта). Заправляют рубленым укропом, петрушкой, перцем, сахаром, солью, чесноком.

Или, из кулинарной книги Лейбница Петра Самуиловича (1911 г.), то же самое проделывают без никакого щавеля-шпината, но с лимоном (если воспользоваться вместо простокваши – йогуртом) и берут опять-таки – мангольд! Подают с анчоусами и крутыми яйцами.

А вот нормативный свекольник из поваренной книги «Пролетарская кухня» 1934 года:

Нормативный свекольник

Отваривают в слабом растворе уксуса очищенную свеклу (15-20 минут на малом огне), ставят в теплое место (то есть в условиях Палестино-Израиля – вне холодильника) на 6 часов «для закисания». Охлаждают. Из свежей моркови (трети от веса свеклы) делают пюре. Смешивают со свекольным отваром. Далее пролетарии валят во взвесь известный набор: сметану, яйца, лук, зелень и т. д.

Изыски впереди, это я обещаю.

Холодный огуречник (Полесье)

Запечь свеклу в духовке, очистить. Натереть на терке. Выложить в емкость, залить огуречным рассолом из-под малосольных огурцов. Заправить теми же малосольными огурцами, укропом (с некоторой добавкой хрена и тмина), сметаной. Подать с горячей отварной картошкой.

А вот рецепт свекольника просто «по-польски».

Свекольник по-польски

Сварить мангольд с лимонным соком, охладить, заправить отваренной лапшой. Подавать со сметаной, перетертой со сваренными вкрутую желтками, посыпать укропом и чесноком.

Свекольник, которому очень хочется присвоить имя, но, по-

моему, это народное… Хорошо:

Свекольник народный

Сварить яблочный компот без сахара. Сварить мангольд в лимонном соке (в дальнейшем для краткости и простоты подкисленный отвар мангольда или – нищие духом – свеклы будем именовать «M»). Перетереть яблоки – слить, заправить. Чем заправить? Сметаной заправить, крутыми яйцами, луком, укропом, зеленью и т. п. – то есть смесью «N».

А вот страннейший супец, до того как я его сам приготовил, представлявшийся мне весьма сомнительным.

Ореховый свекольник

2 яблока натереть на терке, истолочь 150 г грецких орехов с 5 дольками чеснока, корицей, кардамоном, мускатом, гвоздикой. Перетереть до пасты, ну – кинзы, посолить, поперчить. Смешать с 1 литром «M» и 1 литром йогурта. Я обалдел! Ни на что не похоже, но вкусно.

Холодный свекольник по-немецки. 1 л «M» смешивается с одним стаканом светлого и одним стаканом темного имбирного пива, заправляется «N» с копченой рыбой (вариант: с креветками).

Флотский свекольник. «M» с квашеной капустой и соком этой капусты.

Холодник по-мински. «M» слить с отваром щавеля в равной пропорции, заправить «N» и с добавкой холодной телятины и солеными грибами.

А вот мы и подъехали к единоутробному родственнику свекольника – холодному борщу. Что такое холодный борщ? Отвечаем! Холодный борщ – это постный борщ (овощной суп с преобладанием, как правило, свеклы, хотя имеются и исключения), подаваемый со сметаной.

Классический холодный борщ

Натертую печеную свеклу с морковью и капустой (200 г свеклы, 100 г капусты, 50 г моркови) опускают в кастрюлю, заливают кипятком, кипятят 10 минут, вливают лимонный сок

для восстановления цвета и вообще приятной кислинки, охлаждают. Добавки – пара помидоров и «N».

В **кубанском** рецепте добавляется сладкий стручковый перец. В борще **липецком** – отвар сушеных грибов. В **анонимном** – чернослив. **Борщ красный селянский:** «М» смешивается с несладким – свежесваренным, естественно, – компотом из сухофруктов в пропорции 2:1. Заправляется охлажденным «N».

Борщ холодный украинский

По лени – цитирую: «Картофель – 4 шт., капуста белокочанная – 200 г, грибы сушеные – 60 г, вода ключевая – 2 л, свекла – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., томат-пюре – 2 ст. ложки (или помидоры 3 шт.), фасоль – 0,25 жмени, мука – 1 ст. ложка, зелень петрушки, масло растительное – 4 ст. ложки». Соль. Сметану забыли.

В принципе, исходя из рецептуры, – кадима (вперед!), хлопци! Я лично люблю.

Однако присутствуют в гастрономии и менее трудоемкие способы насладиться: борщ литовский холодный и борщ «Стабурагс» (латвийский).

Первый. Простоквашу смешать с газировкой. Слить с «М» и «N». Отдельно подать отварной картофель со шкварками.

Второй. То же, но в простоквашу втереть анчоусную пасту, а картофель подать с грибами. Ах да, чуть не забыл! В «N» присутствует редис.

А вот, сударь мои:

Борщ сладкий холодный по-еврейски

Свеклу варить до полуготовности, напевая «Асса, хава нагила, асса!» Вынуть, натереть на терке (а блендер на что?!). Снова положить в отвар, добавить нарезанный картошкес, соль, сухофрукты и варить до готовности. В конце варки влить сок из сырой свеклы, всыпать сахар, довести до кипения и охладить. При подаче – в тарелку крутые яйца и сметану. (Понятно, что ни о каких с/фруктах не может быть и речи. Я добавляю отвар свежих абрикосов и яблок.)

А вот еще одно блюдо, поверим на слово, – «еврейской кухни»

в русской рецептуре. «М» варить с картофелем, влить свекольный сок, добавить сахар и подать с «N». От еврейского здесь только обилие сахара…

А вот настоящая еврейская кухня, сударь, причем ашкеназская до слезы. Отварить «М». Бухнуть сахара и сметаны. Подать без ничего. И – вы будете смеяться – вкусно!

Но я так разогнался, что удержу нет! А ведь вот он сидит, и сопит, и жестикулирует, удерж! Ну, Фигнер! Антре! Только сидите спокойно, не надо резких движений. Я же сижу спокойно! Хотя нервы напряжены.

Холодный свекольник по-мазовецки и Фигнеру

Смешать «М» в холодном виде с… шампанским в пропорции 2:1. Взбить чуть подсоленные, несладкие сливки с… отваренными (или на худой конец консервированными) трюфелями (на 100 г сливок 10 г трюфелей). И тип-типа (то есть чуть-чуть!) – муската. И пустить сливки айсбергом по густо пурпурному пенящемуся супу. Я – крест, святая икона – один раз рискнул… Странный, но на всю жизнь запоминающийся суп. То ли Шопен, то ли Пендерецкий… От изысканности знобит. Ежился.

А вот «Арктур» – это попроще. Это, знаете ли, отвар мангольда с лимоном и – сидр. Без сливок с трюфелями. Но со сметаной. И никакого укропа! Ах да, чуть не забыл, вернее, запамятовал: мангольд отваривается на черепаховом бульоне. Или – черепашьем? Но – обезжиренном. Записывайте, записывайте: листья буряка – 1 фунт. Черепаха – 1 экз. Сметана – по вкусу. Такой свекольничек.

К вопросу о квасном патриотизме

Несмотря на теплую погоду – есть-то хочется. Имеет место определенный разлад: тебе-то не особенно, но организму. Сие унижает. Разлад меж состоянием духа в климате родины – с одной стороны, и состоянием разваренной в климате родины клецки – с другой. Выписывать кулинарные шедевры с запятыми и многоточиями лучше зябким январским деньком, кто ж спорит! Уговорить разморенного погодой читателя, что: салат – майонез с говядиной, тресковая печень, балык, грибы лесные духовитые в сметане с разварным картофелем в качестве теплых закусок, а потом пропустить горячительное – сразу ж огнедышащую солянку системы «Горыныч» в первую перемену, а уже в икоте – тушеного гуся с квашеной капустой, яблоками и печенью по-овернски в плотно заштопанном брюхе…

Печень по-овернски

На гусином жиру обжаривается панированная телячья печенка, нарезанная брусками с точилку для карандашей; смешивается с гусиными же шкварками и обжаренным в сальце же фри-луком, белками яиц; по готовности – строго по готовности: соль, перец, майоран; вне всякого гуся это – не в сказке сказать; но ежели не полениться и вмонтировать печень поовернски внутрь туши и еще дать чуть подтушиться во внешней среде: то есть две трети свежей и одна треть квашеной, можно баночной, капусты, соль, сахар, жареный лук и четверть от объема яблок – черт побери!

(Куда меня занесло, я ведь искренне добивался прямо противоположного эффекта!), а затем – уже под зобом отфинишировать чем-нибудь в стиле Дю Валлон де Брасье де Пьерфона – например, шматом слоеного торта с масляным кремом – уговорить разморенного погодой нашей страны читателя даже прочитать, а не переварить – мартышкин труд. Невозможно уболтать ни на тортик (в обратном особенно порядке этот список кораблей хорош необычайно), ни на квашеного гуся, ни на взрывоопасный супчик, ни на печеночку рыбью. Ни – на от пуза хлебного вина в шарав – сухой серый хамсин – с мерцанием серого неба: лехаим. Кто ж спорит. Пришла пора не есть, но питаться. Питаться, освежаясь ледяными супами – о! я посвятил им множество страниц – щавелям, гаспачо, тараторам и

холодникам. Не освоил лишь сознанье окрошки. Ибо приготовленье кваса из ржаных сухарей (в те времена был страшный дефицит!), необходимого для окрошек, – занятие малоаппетитное. Трудоемкое. И немного диковатое:

«… взять фунт обжаренных на поде сухарей ржаных, 1/2 фунта пеклеванных и, залив ключевой водой, поставить в жбане на мерпесете[3]…»

Вот так. Однако – над нами сжалилась постперестроечная малая экономика нашей страны: квас – налицо. Налицо, потому что, отпробовав нацпродукт, озаглавленный на комбинации кириллицы и сурового ивритского шрифта, да еще с удостоверенным «парве»[4], классик израильской поэзии, мой друг, спросил; «А что, пепси немного подкисла, а, Миша?» Я же нашел вкус местного нашего кваску, ежели не восхитительным, то, по крайней мере, достойным. А продукт – очень пригодный для утилизации. В качестве прохладительного напитка или вообще запивки патриотического стола. Но – в качестве основного составляющего немалой семьи окрошек из рода холодных супов – содержимое пластиковых бутылок приказываю считать полуфабрикатом. Ибо – не в меру шипуч. Сладок. И вообще – нуждается в коррекции.

Коррекция кваса

Откупорьте. Перелейте в широкогорлую емкость. На треть разбавьте кипяченой водой. На кончике ножа добавьте лимонной кислоты. Через 2 часа отстоя на кончике ножа – с особой щепетильностью! – еще капельку лимонной кислоты. И еще через час – в холодильник. Охладив, попробуйте. Избыточная сладость должна уступить место кисло-сладостной умеренности.

Это вам не детей освежать, а серьезную гастрономию творить. Израильская увертюра закончена. Русское, грянь! Цитирую по «1000 рецептов старинной кухни»:

Окрошка обыкновенная из говядины

Взять 400 г говядины, 1/2 стакана рубленого зеленого луку, 5 свежих огурцов, 5 крупных яиц, 1,5 литра квасу, 1 стакан сметаны и перцу по вкусу, отдельно тертого хрена. Говядину поджаривают и мелко рубят, кладут в миску, прибавляют все прочее, солят, перчат и кладут кусок льда, если квас теплый. Отдельно подают

сахар и тертый хрен.

Уф! Ну что тут скажешь? Рецепт прост, туп, неприхотлив. Не оперный рецепт, а хороводный. Воображению поселян удовлетворяют также – помимо приведенной «окрошки обыкновенной из говядины» – «окрошка из телятины» (то же, но из телятины) и «окрошка сборная», то есть из телятины и говядины в равной пропорции. В сборную «кроме вышеупомянутых мяс часто еще прибавляют ветчину». Любопытнее «Примечание к окрошкам вообще»:

Примечание к окрошкам

«В домах небогатых, да сплошь и рядом даже в хороших столовых и ресторанах, вместо того чтобы вышеупомянутые мяса поджаривать, обыкновенно берут мясо, оставшееся от супа или щей, но этого, при изысканном вкусе обедающих, делать не следует, так как вареная говядина не даст того вкуса, как вообще мясо поджаренное, где все соки целиком сохранились в мясе. При этом еще следует заметить, что никогда не следует мясо для окрошки пропускать через мясорубку, что обыкновенно делается в столовых и ресторанах, а обязательно надо его резать на мелкие кусочки, так как из мяса, пропущенного через мясорубку, окрошка получается как жеваная…»

Ну что добавить к этой чеканной прозе? А нечего добавить к этой старинной чеканной прозе. А на месте тех дамочек и господ, которые полагают купание кубиков из вареной колбасы с репчатым луком и яйцом в квасе – окрошкой, я вообще б онемел навсегда и надолго. Вот как надо писать нобелевские речи! Итак, перешагнем через честную бедность наших (ой ли? – исходя из некошерности происходящего) предков и предшественников и приступим к более совершенным рецептам окрошек-с.

Окрошка мясная сборная

Обжаренные до корочки кусочки говядины, постной ветчины, языка, очищенные от кожуры (!) свежие огурцы, соленые огурцы (естественно – неочищенные) нарезать кубиками. Смешать с рубленой зеленью укропа, петрушки, мелко нарезанными перьями зеленого лука. Отварить вкрутую яйца. Желтки перетереть со сметаной и 1/2 чайной ложки горчицы. Белки порубить. Залить все квасом, подкислить лимоном. Перед

подачей на стол не менее двух часов подержать на холоду. На 2 литра кваса 1 стакан сметаны, полкило мясных ингредиентов, 3 свежих огурца, 2 соленых огурца.

Лезем выше. Окрошка рыбная по-княжески. Рецепт ее в деталях невообразимо громоздок. Поэтому привожу его не в каноне, а в адаптированной к нашим бедам жаркой дружбе с жизнью.

Окрошка рыбная по-княжески

Что до огурцов (правда, помимо свежих – канают и маринованные или соленые, но в присутствии каперсов, то есть с добавлением их изюминки вкуса в гамму окрошки), сметаны, белков, желтков, лука, зелени – все то же. Однако вместо набора мяс в суп укладывается отварное филе рыбы, лучше поблагородней, и вливается на каждый литр 1 стакан охлажденного и обезжиренного, но концентрированного рыбного бульона. (Бульон обезжиривается примитивней некуда. Охлаждается до желе, верхний слой снять, никакой горчицы, понятное дело, в сметану с желтками не втирают, а добавляют в готовый суп хрен и ломтики лимона.)

Окрошка по-жидовски, с картофелем. Сие блюдо, как, впрочем, и предыдущий шедевр, – строго кошерно.

Окрошка по-жидовски

Отварить свеклу, морковь в небольшом количестве воды. Нарубить кубиками. Заправить как сборную мясную – но без никакого сборного мяса ваще. Зато в квас влить отвар свеклы. Подать в комплекте с отварным горячим картофелем и селедкой, килькой или анчоусами.

Окрошка посольская

Рецепт напоминает рецепт сборной мясной солянки с некоторыми нюансами. Нюансы: говядина (а там – только она) должна быть не жареная, а таки отварная. В суп выкладывают жмень квашеной капусты, лучше с рассолом, соленые грибы. Окрошка посольская, «другим манером», то есть как я ее едывал в

городе Магнитогорске, – это когда в квас вливается еще и грибной отвар, а капуста совершенно не квашеная, а вовсе даже свежая, но тончайшей шинковки.

Но вот блюдо изумительное и чрезвычайно простое. В лучшем смысле слова блюдо, то есть с простым незабываемым отчетливым вкусом и, соответственно, – послевкусием. Ботвинья по-русски. Бог ты мой. Что только не обзывают ботвиньей в нашем постмодернистском обществе. И холодник с рыбой, и свекольник по-литовски, и холодный борщ. А ботвинья-то, если не ухищряться ниже «Молоховец» и не выпендриваться на «ботвинью по-бурлацки», «ботвинью с фальшивой рыбой», «ботвинью по-монастырски» и «из крапивы» («Энциклопедия православной и обрядовой кухни» и «Забытая пища»), «ботвинью со стерлядью», «ботвинью со снетками», «ботвинью с груздями», – если всего этого не нагораживать – ботвинья по-русски делается так. (Особенно – в Израиле).

Ботвинья по-русски в Израиле

Купите шпинат. Я уже не говорю – «купите щавель». Купите хотя бы шпинат. Скажем, кило, можно больше. Отварите шпинат в минимуме воды в присутствии уксуса или лимонного сока и перетрите с отваром в пюре. Охладите. Добавьте все по списку: зеленый лук, укроп, свежие и маринованные огурцы, каперсы. Ни яиц, ни горчицы, ни сметаны. А вот что – так это тертый хрен (7,5 г), лимонный сок и чуть сахара для бархатистости. Залейте нашим вариантом кваса, втерев в него пару ломтиков подсушенного черного хлеба (рижского или бородинского) и 1 зубчик чеснока. Очень хорошо охладите. В тарелку перед подачей или рядом положите хороший кус бескостной отварной рыбы, например касифа (аналога толстолобика). Можно – рыбы под маринадом. И – душа ваша блаженно охладеет, несмотря на теплую погоду вокруг.

И, когда, ввалившись с жары, вы съедите третью порцию, вторую добавку и еще чуть-чуть холодненького пожиже, представьте себе, чего мне стоило уговорить себя написать первые строки сегодняшнего курса. Но о квасе мы еще поговорим.

Немного того, немного этого

Возьмем, к примеру, кабана…

Д. Ф. Розенталь

В предыдущей главе я долго распространялся о бесценности участия простого русского кваса в вялотекущей кулинарии «русских» евреев – в совершенно нееврейском представлении о прекрасных погодных условиях Израиля.

Я спел оду невульгарной окрошке, то есть холодящему супу ледяного очарованья, попросту говоря, состоящему из: облагороженного – выдыханием, обесслащиваньем, подкислением (см. предыдущую главу) – и разбавленного кваска и простенького набора из зелени, яиц, зеленого лука, зеленых огурцов, сметаны, соли и перца. Сия кулинарная болванка сдабривается произвольным или каноническим комплексом и, в зависимости от этого, превращается в законный шедевр или каку домашнего приготовления.

В конце-то концов, это уже дело не вкуса, но прямой порядочности самого кулинара (то есть дело чести): укладывать ли в супницу обжаренную до корочки телятину ли, говядину ли, отварную ли говядину, ветчину, язык, копченую или отварную рыбу, грибы соленые, маринованные или сухие, курятину щипаную, зайчатину, дичь (а есть и такие рецепты – «окрошка с куром», «окрошка охотничья»…), смешивать ли квас с белым вином (для окрошки с раковыми шейками) или красным («красная ботвинья»), свекольным ли отваром (суп-холодец из «Книги о вкусной и здоровой пище») – или попросту бухнуть туда докторской и добавить вместо сметаны майонез. Ибо некошерность. А майонез с квасом – это я вам скажу – да… Если кто пробовал свекольник с майонезом, так тот меня поймет. Что же до вкуса кваска с майонезиком, то я поверил своему вкусовому воображению на слово, но я видел и человека, который это ел. Хлюпая. Говоря: «Тов. Клавка, то есть Берта, хор-р-рошо, уважила супружница. Коль и кавод – почет и уважение! От восторга он даже приснимал шляпу, но спохватывался и опять нахлобучивал, ориентируясь по далеко вдавленной вглубь потного лба колее. Фамилию он где-то за полгода до дегустации наконец взял материну. Сильно изменился человек, раньше, до шляпы, его фамилия была, кажется, на „ко“. Теперь – на „ц“«.

То есть что я хочу сказать? Верней – заповедать. Я хочу сказать, верней, заповедать, что если чего-нибудь грамотно

подлить, подсыпать, вбить и вмешать во что-то, то не исключено, что это что-то обретет небесный вкус.

Привожу пример. Спрашивается: «Чем я освежался сегодня?» – «Тыквой», – отвечается. Я всегда отвечаю правду.

Средний читатель думает о тыкве редко. Он считает тыкву или чем-то с ВДНХ времен «Новостей дня», или какой-то легендарной семейной заповедальной гадостью в голопузом деревенском или рахитично-блокадном детстве (тыквенная каша), или чем-то тоже детским, но вычитанным – персонаж из «Чиполлино» с забытыми функциями. То ли Тыква активно боролась с синьором Помидором, то ли была угнетена.

Холодник из тыквы звучит так.

Холодник из тыквы

Где-нибудь возьмите тыкву. Но не ту, что чемпион, а ту, что похожа на окаменевшую грушу-переросток. Помойте ее. Попробуйте ее разрезать на две половинки. Если вам это удалось, извлеките семена и выскребите волокнистое гнездо до блеска. Разрежьте тыкву на полукольца. Можно не снимать кожуру. Закиньте в кастрюлю с подсоленной водой. Когда тыква станет мягкой, добавьте в отвар на 2 литра воды 2 столовые ложки сахарного песка. Через 5 минут извлеките отваренную тыкву. Аккуратно снимите кожуру. Выбросьте ее, она вам ни к чему.

Теперь запомните. Отвар должен быть холоднее некуда, а заправлен – необильно – холодным же рассыпчатым рисом, лимонным соком и парой листиков мяты, которую, впрочем, можно не есть. Допустимо сдобрить холодный тыквенный суп ложечкой сметаны. И тогда еще чуть подсолить и поперчить. Суп должен быть очень холодным, а вот подаваемая к холоднику – на отдельной тарелке тыква в кусках – оч-чень гор-рячей. Сверху она должна быть коронована кусочком соленого сливочного масла, чтоб таял этот кусочек по мере поеданья – вприхлеб морозцу супчика. В сопровожденье хрусткого багета. Но ведь это еще не все. Тыкву можно подать в сопровождении чего-нибудь необременительного, я подал ее с обжаренным ломтем сулугуни (грузинского сыра). Или просто с панированным и обжаренным сыром. Или – без сыра, но с хрупкозлатым жареным луком.

Запомните – тыква, несмотря на окружающие ее слухи, – не млекопитающее, не птичка и не рыба без чешуи. Ее кошерность безупречна. Но если вам плевать на кошерность, если вы собираетесь подать ее с жирным мясом или жирной рыбой – не

советую. Максимум, что вы можете позволить, – это цыплячью (лучше холодную) белую грудку, постную отварную – холодную же – телятину или копченую рыбу. И первое, и второе, и третье недурно б сбрызнуть по-простому лимоном. Она, Тыква, деликатности необычайной. Попробуйте подать к ней редиску. Или соленый огурец. Попробуйте.

А вот немного хасы (салата), с орехами кедра или жареным миндалем и опять же лимоном – она стерпит. Но умоляю, не переусердствуйте с резкими контрвкусами. Немного того – немного этого. В первую очередь это, конечно, касается пряностей и приправ.

Без так называемой смеси «Пять пряностей» (бадьян, сухой китайский перец, китайская корица, гвоздика, фенхель) невозможно сготовить ничего путного из Великой Китайской Кулинарии.

Без «карри» (кэрри) – смеси черного, острого, стручкового чили, кориандра и куркумы – опростоволосишься в Индии.

А в Бангладеше – без имбиря и корицы.

А ведь есть еще штук сто стабильных смесей и около ста двадцати отдельных специй, приправ, пряностей, ароматизаторов, пищевых добавок – сто двадцать известных мне, а я не энциклопедист, а скромный любитель.

Если в холодник-овощной навалить заатара – получится какая-то пакость. А если в холодный борщ – ничего. Я пробовал. При всей близости рецептуры. Не правда ли – игра природы?…

Холодник-овощной – это просто овощной суп с участием большого количества зелени, с достаточным представительством свеклы и помидоров, с чесноком и неустойчивой рецептурой. Холодник похож на простую киббуцницу в фартучке из капусты. Холодник допустимо и не заправлять сметаной. Вот тогда в него и можно бухнуть экзотического заатара…

Кстати, о холодниках экзотических.

Холодник экзотический

Отварите мелко нарезанный кубиками картофель и морковь. В присутствии стеблей сельдерея и, охладив вместе с отваром, влейте в супницу одну банку зеленого консервированного горошка вместе с жидкостью, заправьте зеленым луком и сметаной, положите рубленой петрушки и чеснока и вбейте два яичных желтка. Для пикантности уложите в суп 1-2 истертых до пасты соленых огурца. Я кладу немного базилика или мяты, но вполне можно и обойтись. Подается, естественно, холодным с

ломтями горячего хлеба с чесночным маслом. Вместо сметаны не возражаю против удвоенного, сравнительно со сметаной, количества йогурта, кефира или простокваши, тоже хорошо повенчанных с желтками.

А вот и тот – Борщ холодный, какой любой внештатный заатар преобразует в блюдо, конечно экзотическое, но отвратительное.

Борщ холодный

Отварите кубиками картофель в среднесоленой воде. Точно так же, но с добавлением лимонной кислоты отварите свеклу в равном количестве. Заправьте солеными или малосольными огурцами и рассолом, укропом, луком, крутыми белками. На одну баночку сметаны вложить: 1/2 чайной ложки горчицы, 1 Уг чайной ложки белого русского хрена, 1 Уг чайной ложки сахарного песку, немного сопи. Заправить борщ. При необходимости и по вкусу подсластить или подкислить лимонным соком.

Может статься, мой отдел рассуждений, апологий и хвалеб супов холодных в моей книге «О вкусной и нездоровой пище» будет самым объемным. Значит, они – того заслужили! Да, принцип их прост – немного того, немного этого. Да, освоив диапазон от гаспачо до холодника, даже хозяйка, не повторяясь и обладая минимумом времени и крохами навыка, на самых примитивных продуктах способна выстоять дней 45, манипулируя квасом, рассолом, отварами свеклы, тыквы, шпината, щавеля, сельдерея, слив, грибов, капусты, йогуртом, простоквашей, пивом, томатным соком; рыбным обезжиренным бульоном, молоком, вином, даже настоем на не ржаных, а вовсе и пшеничных обжаренных сухарях. И ведь это, не говоря о сладких или полусладких, так называемых фруктовых, супах, которые есть не что иное как дачные, бабушкины наши компоты и кисели из свежих фруктов и сухофруктов, с рисовыми или макаронными заправками, со сметаной, а то и взбитыми сливками или без, с привкусом на детской губе – прохлады и счастья. И – на двор, поиграть…

Ну-ка, девушки, ну-ка!

Солянка как форма существования белковых тел

«Порядочный человек и на кухне может сделать себе карьеру. Интеллигентных людей следует назначать именно на кухню для большего богатства комбинаций, ибо дело не в том, как варить, а в том, чтобы с любовью всё это комбинировать, например, приправу и тому подобное. Возьмите, например, подливки. Человек интеллигентный, приготовляя подливку из лука, раньше всего возьмет всякой зелени понемногу, потушит ее в масле, затем прибавит туда кореньев, перцу, английского перцу, немного мускату, имбирю. Заурядный же, простой повар разварит луковицу, а потом туда бухнет муки, поджаренной на говяжьем сале, – и готово. <…> Человек некультурный может быть терпим в быту и в каком-нибудь обыкновенном роде занятий, но в поваренном искусстве это сразу даст себя чувствовать. Вчера вечером, в Будейовицах, в офицерском собрании, подали нам, между прочим, почки в мадере. Тот, кто смог их так приготовить (да отпустит ему за это Господь Бог все его прегрешения!), был интеллигент в полном смысле этого слова. Кстати, в тамошней офицерской кухне действительно служит какой-то учитель из Скутчи. А те же почки в мадере ел я однажды в офицерской столовой 64-го запасного полка. Навалили туда тмину, – ну, словом, так, как готовят почки с перцем в простом трактире. А кто готовил? Кем, спрашивается, был ихний повар до войны? Скотником в имении!» *(Ярослав Гашек. Похождения бравого солдата Швейка)*

Прав, тысячу раз прав Гашек и его герой – разборчивый и умеющий пожить обер-фельдкурат. Как это хорошо сказано: «… скотником в имении!» И как хорош восклицательный знак! А посему, хотя спервоначалу я отнюдь не намеревался влепить прямо здесь рецепт вышеозначенных почек в мадере – о, почки в мадере! – я решил изменить свойственному мне выдающемуся чувству гармонии и такта и дать рецепт приготовления почек в мадере! Хотя это будут не почки в мадере, а совсем даже почки в мускате. С мадерой у нас когда-то был напряг, хотя сегодня ее производят в монастыре траппистов и продают в монастырском винном магазине в районе Латруна…

Почки в мускате

Вы все – я надеюсь – внимание. Не надо отмачивать телячьи почки. А вот бараньи и говяжьи (то есть взрослой коровы, не говоря о быке) – обязательно. Очистить от пленок и жира и замочить на 6 часов. Дважды меняя воду. Еще раз промыть и пластануть не толще 1 см. Отварить в малом количестве соленой воды – 30 минут минимум. Извлечь. Обсушить, обвалять в муке с перцем и солью, базиликом и обжарить до золотистой корочки в кипящем масле. Влить 150 г муската (лучше полусухого) и тушить на медленном огне до мягкости. Перед финишем вложить 1-2 орешка кардамона. Если все же достанете мадеру, так уж и быть – то же – в мадере. Но я люблю в мускате. На самом деле почти аналогичная технология в виноградном соке.

Но всё это – так, разминка, а есть между тем хочется. И здесь сама жизнь нас ставит перед дилеммой: есть незатейливо или есть по-настоящему незатейливо. Пакет супа (вычеркнуто редакцией, бесплатной рекламы не дающей) разведите водой. Какого супа – в нашем случае не существенно. Какой водой – тоже не существенно. Вылейте полученный раствор в раковину, медленно, стараясь не засорить слив. Задумайтесь. Если не получилось, откройте классика. «Жизнь, – писал Н. Е. Салтыков-Щедрин, – надо глотать как солянку в трактире – быстро и не приглядываясь». Николай Евграфович был неправ. Слишком широкое обобщение – обидно за солянку. Ибо что есть солянка, как не изумительный и чрезвычайно своеобычный объект приложения вашего лавиннонабираемого мастерства куховарения.

Нельзя дважды войти в одну кухню и приготовить одну солянку. Тут важно все: дозировки, настроение, погодные условия и даже половые различия. Подмечено, что солянка (в отличие от борща – тоже блюда не последнего, не говоря уже о том, что никакого такого «борща в общем смысле» в природе не существует – я знаю полтора десятка независимых рецептов «борща») лучше удается… Ну, вы уже сами догадались. Дело в том, что в истинной солянке меньше Танатоса, чем Эроса, Ян преобладает над Инью, и суп этот – безусловная стихия Огня (это тебе не суп из спаржи с артишоками) и, скорее всего, той же нации – венгерец, ибо зажигателен и дерется на саблях. Одним словом, мэнский, мужской суп.

На солянку я иду так: сначала легкая медитация и напевание известной цыганской рапсодии Листа, знаете: «трам, тарарам, тарарам там-там…»

Солянка «Бологое»

«Трам, тара…»: заваливаю в кастрюлю кило самой дешевой говядины, причем кубиками нарезанной, здоровенную суповую кость и одну почку ягненка или теленка. Ставлю на огонь. Как закипит, снять пену и бульон слабо посолить, «… рам, тарар…» – на тяжелой сковороде выжариваю в животном жиру две луковицы соломкой и пучок петрушки, а также стебель нарезанный, естественно, сельдерея. Когда сельдерей и лук позолотеют, кладу на сковороду 200 г сосисок, нарезанных кружочками (любого, но лучше известного происхождения) и 100 г ветчины (например, не индюшачьей) и (ибо прошло уже 30 минут от начала кипения бульона) извлеченную из бульона почку. Сосиски-кружочки, ветчину и почки кубиками – обжариваю. Я знаю, что многие вздрагивают при слове «почка». Ладно: возьмите и замените почку! Да хоть на полкило пупков куриных! Или – лакомки! – на 300 г языка.

Обжарили? Залейте томатной пастой в количестве 100 г «… рарам там-там»: в промежутке откройте 2 консервных банки – соленых огурцов и маринованных огурцов – и подготовьте следующие составляющие восторга: 6 маслин, 6 оливок (зеленых негорьких маслин), граммов тридцать каперсов, 3-4 мелко нарезанных помидора, полстручка перца модели «Огонек» или 1 чайную ложку «Табаско», 5-6 горошин черного перца, 2 чайные ложки (не больше) сахарного песка, ни одной гвоздичины, но 4-5 листиков лаврового листа и одну палку колбасы «кабанос».

«Тара-ра-ра пам»: сваренное мясо и кость извлеките из бульона. Кубики мяса измельчите до сходственности с кубиками ветчины и почки (языка, пупков и т. п.). Нарежьте «кабанос» и 3 маринованных (!) огурца. «Там!»: влейте в бульон весь рассол из одной банки соленых (!) огурцов. Сами огурцы съешьте как-нибудь отдельно, если повод случится. «Там-там!…»: а теперь заложите все вышеперечисленные ингредиенты в бульон и дайте ему прокипеть еще 10 минут. В тарелки положите по ломтику лимона. (О ложке сметаны я уже не говорю.) «Пампам-парам-пам, пам!…» – готово.

Несколько замечаний общего свойства: приготовление этой солянки занимает около 2-2, 5 часов. Почки (и язык, и пупки) могут отвариваться до мягкости дольше, чем «па-рам-пам-па-ам», поэтому напевать придется дольше и терпеливо. Далее – никто не может с уверенностью просчитать ваше представление о необходимой густоте супа-солянки, посему количество бульона варьируйте сами и количество специй соответственно. Безусловно, существует вариант солянки и на курином бульоне с соответствующим вложением белого куриного мяса. Но это не

вариант, а профанация. Не подавайте извращенцу руки. Говядина, и только говядина! Это – святое.

И еще: солянка (а это классическая солянка) – блюдо тяжелое. И будучи принятым на грудь в сопровождении какой-нибудь горькой настойки или просто водки, вызывает необходимость в чем-нибудь легком в качестве жаркого. Ну, вот, например:

Кефаль в белом вине

Выпотрошите 1 кефаль, промойте, уложите в тяжелую низкую кастрюлю, добавьте 100 г соленого сливочного масла (или 1/2 пачки его заменителя – маргарина, дело ваше…) и 1 стебель сельдерея. Или – что, конечно, сделает честь вашему вкусу – 10-15 стеблей спаржи. Сок половинки одного лимона, немного соли и имбиря, влейте 150 мл сухого белого вина и столько же воды. Рыба должна быть едва покрыта. Через 20 минут варки на маленьком огне кинуть 5 горошин черного перца. Так и подать на стол – красавица рыбина, плавающая в сопровождении спаржи. Гарнира не требуется. Аплодисменты.

Пить под эту рыбоньку водку – не советую. Лучше после – кофе с рюмкой хор-р-рошего коньяку. Потому что вы съели типичный (или типичную?) Инь. А посему закончу цитатой по части соответствующей конфессии:

«Когда сегодня не хватило на господина полковника и когда он увидел, что осталась только тушеная картошка, он впал в состояние гаки. Знаете, что такое „гаки“? Это состояние голодных духов…»

Нет сил продолжать цитату – есть хочется!

Воспоминания о будущем

Безусловно, курсанты Общества все как один отложили в памяти, на чем я закончил главу «Солянка как форма существования белковых тел». Правильно (даже если подсмотрели) – с прерванной цитаты! И ах, как это верно! Прерванная цитата – это как от борща оторванный управдом, это как телефонный звонок на взлете поцелуя, это как внезапный арест, когда ты кладешь розмарин в соус Ришелье! А конец вышеозначенной цитаты прян и нонконформичен.

«… И вот тогда я ему сказал: „Обладаете ли вы достаточной силой, господин полковник, чтобы устоять пред роковым предначертанием судьбы, а именно: выдержать то, что на вашу долю не хватило жареной почки? В карме предопределено, что вы, господин полковник, сегодня на ужин получили божественный омлет с рубленой тушеной телячьей печенкой“…»

Сначала мы разделаемся с этой цитатой, а потом понесемся, взяв курс вправо, дабы задрать одеяло, тьфу ты, черт! – покрывало Майи, одним словом, неведомого.

Тушеная телячья печенка в омлете

Быстренько! Нарезать телячью печенку на кусочки величиной с фалангу большого пальца средней ноги. Обвалять в муке с солью, перцем и имбирем (тип-типа!) и обжарить с луком до золотистого цвета и вида. Быстренько залить сметаной (парве?) и оставить доходить на крохотном огне еще 7 минут. Взять яйца – отделить белки от желтков. Приготовить два омлета из белков: молоко (вода), мука, чуть соды и соли. Белки – взбить и испечь на сковороде. Сырые желтки перетереть со сливочным маслом (маргарином) и тертым сыром (тут у меня нет сил – сами разбирайтесь), влить столовую ложку коньяка и еще раз перетереть. На один готовый белочный омлет выложить печень, прикрыть вторым, облить желтками и еще раз под крышкой запечь. Принести господину алуфу-мишне (дивизионному генералу) и дать ему маленький кусочек. Остальное сожрать самому. С салатом из щавеля и смесью апельсинового сока с белым сухим вермутом.

Салат из щавеля и коктейль

Равное количество щавеля и салата (щавель можно по сезону заменить обычным шпинатом с грейпфрутовым соком) порубить, смешать с укропом и 1 ложкой растительного масла, посолить и слегка поперчить. Можно положить для усугубления листик мяты. Коктейль смешать по вкусу и крепости.

Ну, покуда мы подкрепились, следует потеоретизировать. Да, спасибо, герр оберет, курю, но свои. Предпочитаю длинный «Бродвей» или за чашечкой шоколада (равное количество «шоко» и пищевого какао, 3/4 кипятка и 1/4 сливок, сахар по вкусу) – сигариллу, лучше голландскую, помягче и подороже…

Итак, следует позаботиться о будущем. Под каким соусом мы восприемлем его? Ведь это будущее меняется, а соусы неизменны.

Сразу же изумляю. Я строг, но справедлив, посему отдадим кесарю – кесарево: готовые покупные соусы и приправы, поставляемые на рынок, процентах в девяноста – замечательные. Все эти барбекю, кетчупы, йоркширы, вустерширы, норкширы и прочие чеширы, включая лючи-суань. Хуже с салатными соусами и майонезами (майонезы в нашей с вами стране – примитивного вкуса, дегенеративного качества и никакого ассортимента).

О, Пари *(Paris)!* Сотни и тысячи майонезов. Хотя почему-то считается, что лучшие майонезы делают в Итальянской Швейцарии. Я понимаю так: лучшие пусть в Итальянской Швейцарии! Но меня и французский выбор устраивает. Не говоря уж… Хотя, если уж серьезно, то майонез – не соус, а особое и отдельное блюдо… Но жлобское представление о том, что такое приблизительно майонез, имеют все. В принципе. А приготовить майонез можно и дома.

Майонез

5 чайных ложек сахарного песку; 5 сырых желтков; 3 чайные ложки горчицы (дижонской); 5 чайных ложек лимонного сока; 250 г оливкового масла и 250 г растительного (лучше кукурузного или подсолнечного) масла; соль. В миксере взбить желтки с сахаром и горчицей, мелкими порциями добавляя смесь масел. Довести до известной консистенции. В готовую смесь добавить 2 крутых растертых желтка и лимонный сок.

Как правило, майонез в домашних условиях не получается… Конечно, смотря у кого… (Кстати, чаще всего майонез не взбивается потому, что яйца берут из холодильника, а им надо дать полежать полчаса при комнатной температуре – и всё будет

хорошо.) Ладно. Займемся усовершенствованием майонеза – простого как симплекс, то есть покупного. Облагородим его, понимая как полуфабрикат.

Понятно, что самый простой способ – усилить доминанту: изменить пропорции (в – уже готовом! – продукте). Например, горчицей, яичными желтками (крутыми), лимонным соком или уксусом, сахаром, перцем, мускатным орехом, шафраном и бочкой арестантов. Но! Я рекомендую:

1. **Майонез со сметаной.** 50 на 50 плюс каперсы, плюс немного шафрана. Приправа к овощным салатам и горячей рыбе.

2. **Майонез с редисом.** На 250 г майонеза 100 г доведенного до кашицеобразного состояния редиса плюс черный перец. Изумительная приправа к холодному мясу, заливной рыбе.

3. **Майонез с хреном.** Хрен белый, только что натертый, по вкусу. 1 чайная ложка сахарного песку.

4. **Майонез с йоркширским соусом и натертыми грецкими орехами.** Дивная-дивная приправа к холодной телятине.

5. **Майонез со сметаной и растертой до массы зеленью.** Петрушка, сельдерей, укроп, капелька хрена, щавель и 1 сырая луковица. К пресной отварной рыбе.

6. **Майонез с каперсами** (или маринованными растертыми огурцами) – к благородным рыбам.

7. Майонез с растертыми креветками. Облагородит любую, самую дешевую мороженую рыбу. Добавить рубленые яйца и майоран.

8. **Майонез с анчоусами.** Фарш из пары анчоусов (или 1 тюбик анчоусной пасты) плюс 2 чайные ложки оливкового масла плюс паприка. К картофельному салату.

9. **Майонез с тмином.** Немного тмина ошпарить.

10. **Горячий майонез** с горчицей, жареным луком и тертым чесноком. Я не люблю даже с жареной корейкой, но многие хвалят.

11. **Майонез со сливами.** Пару несладких слив перетереть с солью и лимоном, добавить к майонезу. К мясу и дичи.

12. **То же** с яблоками.

13. **Кольраби-майонез!** 1 кольрабина, 1 соленый огурец, 1/2 луковки.

14. **Смесь майонеза,** сметаны, жареных с луком свежих (вариант сушеных) грибов (33% + 33% + 33%). Залить отварной горячий картофель и посыпать укропом.

Ну и так далее. Очень интересный эффект дают добавки в так называемый «основной» майонез концентрированнейшего, так называемого «красного соуса», о котором когда-нибудь пойдет речь ниже, отвара костей и кожи холодно-копченых рыб

(попробуйте!), фарша мяса рыб горячего копчения, а также всяческих, в первую очередь острых (но не пикантных) сыров, грибов, орехов и некоторых ягод, плодов и фруктов – дерзайте и напрягайте гастрономическое воображение – майонезы нам же надоели.

И вообще они какие-то очень вредные: холестеро-оо-ол, холестерин. Тучнеем прямо на глазах! Хотя и не без некоторого удовольствия…

Но! Соусы, соусы, приправы и подливы. Чтобы «Густота мучныхъ подливокъ должна быть 3-хъ степеней:

1) Густота однихъ должна быть на подобие густыхъ сливокъ.

2) Густота другихъ на подоб1е жидкой сметаны

3) Густота третьихъ на подоб1е самой густой сметаны, и такой соусъ называется бешемелемъ…»

(«Подарокъ молодымъ хозяйкамь, или средство къ уменьшению расходовъ вь домашнемъ хозяйстве». Составила Елена Молоховецъ. СПб, 1901 г.)

Или:

«Нет, нету такого блюда, чтобы неверно, незнающим, или по бессмысленному фанфаронству, или злоумышленно подобранный соус не превратил труд в ничто, а то и в опасный продукт. Жирный и тяжкий соус к обременительному блюду – беда и горе желудку и кишкам. А майоран (дался им этот майоран, бе-хаеха! – *М. Г.)* и мята в кухне Тулузы – бич здоровья и модное извращение».

(Шарль Аклъ-младший. «Поучения трактирщика, или еда веселого человека», 1711 г.)

Или:

«В соусе, равно как и в маринаде, – следует попадать в цель. Один и тот же инструмент звучит по-разному, в зависимости от места выполнения; скрипка пристойна и на балу, и в вертепе, – но разные у них голоса…»

(Жан-Ансельм А. Брийя-Саварен. «Физиология вкуса», 1816 г.)

Так вот, доживу ли я до дня, то есть – ужина, когда эти великие трюизмы станут достоянием сознания широких масс? Доживу ль? Или – не доживу ль?

И еще немного, совсем чуть-чуть объятий необъятного.

Самые простые соусы – так называемые «основные». Забавно, но основными *(basis)* они назывались еще в античные времена и нравы. Почему они основные? Потому что добавкой к ним того или иного компонента создается новое качество, что суть знание абстрактное, но не бесполезное. Основные соусы: белый, красный, голландский, сметанный, розмари, томатный.

Принцип Белого Соуса. Белый Тезис

Коренья обжариваются на масле, или жире, или растительном масле с луком до янтарно-желтого цвета. Добавляют отвары, бульоны, вино или приправы, в зависимости от характера блюда.

Принцип Красного Соуса. Красный Тезис

Коричневый бульон (то есть крутой костный бульон из обжаренных костей, лука, моркови, сельдерея, кипяченный не менее 5-6 часов) смешивается с мукой, обжаренной до коричнево-золотистого цвета. В зависимости от прибавления известных ингредиентов распускают веер всевозможных привкусов.

Принцип голландского соуса. Желтый Тезис

Взбитые желтки при температуре около 90 градусов смешивают со сливочным маслом или маргарином (с небольшой добавкой воды), сгущая до консистенции сметаны. Подкисляют. Идеально сочетается с любым и Красным, и Белым, и прочими основными соусами.

Принцип сметанного соуса. Тезис Авось

На раскаленную сковородку бухается сметана…

Принцип томатного соуса. Тезис Небось

То же – только томат-пюре…

Принцип соуса Розмари. Кислый Тезис

Любое сочетание, основанием имеющее лимонный сок в комбинации с чесноком и специями. Характерный пример – соус «Сабайон».

Принцип приправ. Беспринципный

Хотя соло или в композиции эффективно до патологии: «Под хорошую приправу и башлык – еда», – говорят фламандцы. А на родине Тиля и Ламме едят, и едят, я вас заверяю, восхитительно. Вкусное и полезное едят. С аппетитом.

Объять необъятное можно. Энциклопедия соусов и приправ покрывает около двух с половиной тысяч наименований. По-моему, там есть даже питательные земли в качестве соусов и мел – как приправа. Мы будем вас радовать и поражать время от времени ваше воображение.

Жюльен из топора

Одна моя знакомая, пережившая молодость совдомохозяйки, рассказывала в остром припадке ненависти: «Я помню этот кошмар. Стоишь на мокрых опилках ноябрьского гастронома, а в мозгу паникует компьютер: рыба есть, лука нет. Масло есть, макароны есть, сыр есть, но за яйцами – дикая очередь. Майонез есть, но в наборе с мылом и вермишелью. А сметана будет после обеда, но развесная и в соседнем гастрономе на Малоохтинском…» и т. д.

Собственно, эта проблема в России не решена и по сей день, хотя приобрела еще более острый и пикантный характер: сыр есть, масло есть, хлеб будет завтра, а вот чего нет, так это денег. И завтра не будет. Смотрю я на это со стороны (себя, иностранца, залеточки, наблюдателя, туриста). И понимаю принципиальную разницу позиции кулинара и гастронома здесь (на гастролях) и дома (в Иерусалиме). С той лишь общей и понятной, мигающей красным мыслишкой, что денег нет и завтра не будет (там, дома, в Иерусалиме…).

Я это к тому веду, что рай для гастронома – это комплексное состояние: всё есть и всё завезли. Всё сразу. Вершина гастрономической квалификации для выходца (или выходца не до конца) из России – это все-таки суп из топора. А идеал: хомяк. С большой кладовкой: сахаром запаслись, сухари в наволочках, соли на блокаду, мыло штабелем и домашнее консервирование.

Современный же кухарь западной закваски держит дома два комплекта: комплект пряностей и приправ избранной и любимой композиции + ИЗ – «Если гости пришли неожиданно». Все прочие варианты – «если завтра война», «если кончится свет», «мор куриный» и «конец охотничьего сезона на лангустов» – западным и ближневосточным сознанием не учитываются и в расчет не принимаются. Иными словами: западный кухмейстер жизни не видал и вообще дурак какой-то… Не согласимся.

Во-первых, гости не должны нагрянуть неожиданно. А если уж они внеурочно припереться намерены, то оповестить надобно хозяина (славящегося своим гостеприимством и умением бесподобно готовить) хоть за 24 часа по телефону, дабы хозяин измыслил достойное меню. Или – следует, улыбаясь, известить пришельцев, что «чашечку кофе не желаете? Вам сколько сахару?» и утешить зуд в себе. Зуд приготовить «Калью из курицы» или «Рыбу-мерлузу по-висмарски»… Позволю себе дать несколько советов бесценного свойства на случай, если все-таки гости пришли неожиданно… (Общеизвестную шуточку из Молоховец

оставим провинциальным гаерам – в ледник лезть не обязательно…)

Прежде всего оцените, сколько у вас осталось драгоценных минут до атаки. И чего в доме шаром покати. Затем четко продумайте, за чем сбегать в ближайший супер, причем думайте, думайте, дабы потом локти не кусать, что, мол, кардамон иссяк, огурцы-корнишоны – маринованные, а надо бы взять соленые, а плошанец (когда-то мы его уже упомнали) готовится, оказывается, 4 часа непрерывного танца у плиты. Далее: готовьте или 1 (одно) блюдо, требующее непрерывного участия, либо несколько блюд сразу, но процессы приготовления которых при наложении режимов образуют единый и непрерывный процесс. Технологически вроде бы простые блюда типа овощного салата – на деле неидеальны: копошение создают даже при наличии фудпроцессора (комбайна).

Обычный салат из свежих помидоров, огурцов, лука и т. д. готовится продолжительнее и более трудоемок, нежели квашеная капуста «по-русски»:

Квашеная капуста «по-русски»

Одна банка (800 г) квашеной капусты, 1 луковица, 3 соленых огурца, 1 очищенное яблоко, 1/4 кочана белокочанной капусты. Заправка: капустный рассол, растительное масло, 1 ст. ложка сахарного песку, черный перец, соль. Приготовление занимает ровно три минуты, включая откупоривание банки.

И еще на 20 минут в холодильник, где он стоит себе тихо, пока вы готовите вторую, но горячую закуску: перцы «Нахичевань» и рыбу с ореховым соусом – еще полчаса непрерывной возни, а вместе с забегом в супермаркет – час в хорошую погоду:

Перцы «Нахичевань» и рыба с ореховым соусом

Итак: залейте рыбное филе сливками, положите в плоскую кастрюльку и – на медленный огонь. Рядом с рыбкой – луковка и морковка. В сливки – соль и пару горошков перца. Отвлеклись: быстро очистили полкило болгарского перца от семян и черенков, нарезали, кинули в глубокую посуду, где плещется маринад: 3 ст. ложки уксуса винного, 2 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка соли, 1 очищенная головка чеснока, черный перец, 1/2 стакана

кукурузного масла, немного мускатного ореха… Через 20 минут выключить. 5 минут подготовки плюс 20 минут кипения в полной независимости. Косой взгляд на плиту: там доходит рыба. Взять 1 дольку чеснока, раздавить, смешать с 50 граммами толченых орехов (любых!), залить бульоном (то есть сливками, в которых отваривалась рыба). Выложить на блюдо. Отдельно – жирные тяжелые черные маслины, сливочное масло. Белое охлажденное вино породы «Семийон». К перцам и капусте – черный хлеб. К рыбе – багет. Потом – сыр и фрукты с рюмкой муската. А вы говорите!

Или – меню посложнее:

Гренки с печенкой

1 кг приличной куриной (хуже – индюшачьей) печенки, черный хлеб, 1 банка сметаны, 1 луковица, сыр тертый, 1 яйцо (для ортодоксов: «сметана» – майонез; «масло» – маргарин; «сыр» – сливки «парве» с чесноком). Приготовить гренки из черного хлеба. Протушить печенку с луком и сметаной. В горячем виде выложить порционно на гренки, присыпать сыром, запечь и подать на листьях салата, спрыснутыхлимоном… С красным вином системы каберне. 35 минут всей возни – успех гарантирую, прослывете тонким кулинаром.

Или – совсем просто:

Льежские конверты

Отварите в минимуме воды курицу, снимите мясо с костей, пропустите с сырой луковицей и 1 долькой чеснока через мясорубку, добавьте 1/4 стакана майонеза и 1/2 стакана тертого сыра. Из нежирной ветчины (можно индюшачьего происхождения) сверните кулечки-конвертики, наполните вышеописанной пастой, аккуратно выложите на плоский противень и суньте минут на десять в гриль. Когда сырная масса запечется, а ветчина подрумянится, выложите на плоское блюдо, украсьте зеленью, солеными нарезанными огурцами и залейте куриным бульоном с разведенным желатином и 2 чайными ложками хрена. Дайте застыть в холодильнике. Несмотря на всю кажущуюся громоздкость рецепта, при должном навыке приготовление «конвертов» отнимает от силы полчаса совокупного времени.

Пока этот шедевр кулинарии запекается или застывает, посвятите всего себя самого чему-нибудь стоящему: например, блюду, довольно неизысканно озаглавленному «жаркое по-французски». Цитирую:

Жаркое по-французски

«Свежие шампиньоны кладут в растопленное сливочное масло, солят, перчат, добавляют чуть-чуть сахара, лимонный сок. После 5-минутного кипения всыпают пару столовых ложек муки, размешивают и через 2 минуты добавляют 1/2 стакана кипяченой воды, щепоть рубленой зелени, петрушку и луковицу, нашпигованную гвоздикой (3-4 шт.). Продолжают жарить на медленном огне еще полчаса, а закончив, вынимают луковицу и снова сбрызгивают лимоном. В качестве гарнира подают молодой картофель, обжаренный целиком в сливочном масле и подзапеченный с сыром. А позднее – обсыпанный свежим укропом».

Трудоемко? Отнюдь! При известной сноровке – максимум 40 минут хозяйствования. Салат из свежей редиски со сметаной и желтками яиц, сопровождающий вышеозначенный тонкий ужин, и покупной десерт – всё уложится в часовую норму труда (проверено). Безо всякой ложной скромности поведаю, что как-то, и даже не на спор, за 35 минут приготовил неординарный обед:

1. **Салат из кольраби, сельдерея и грейпфрута.** Вышеозначенные элементы плюс половина репчатой луковки и 1 сырая морковка (нарезанная соломкой) заливаются соусом-маринадом (растительное масло, соль, сахар, лимонный сок, черный перец, давленый чеснок, мускатный орех).

2. **Суп** «и-лю». Рисовые макароны опускаются в молоко и кипят до готовности (3-5 минут), после чего в кастрюлю опрокидывается 1 банка кукурузы (с жидкостью) и – по вкусу – несколько капель соевого соуса.

3. **Телячьи отбивные с брокколи.** Телятина отбивается, обваливается в мацовой муке с яичными белками и пряностями и жарится на большом огне. Гарнир – отварные (с добавкой сливочного масла) брокколи.

4. **Яблочный омлет.** Тонко нарезанные очищенные яблоки заливаются взбитыми в молоке яйцами с добавкой муки. Сверху посыпается сахарной пудрой с ванилью. В омлет (по всей строгости) следовало добавить 2 рюмки вишневого ликера, но он

у меня иссяк на прежних посиделках – я влил коньяк – 1 столовую ложку – и добавил корицы.

5. **Кофе.** Кофе был образца «Мохаммед, арба кафе, бэ'вакаша!» (Моххамед, четыре кофе, пожалуйста!), но в каждую чашечку я уложил по кусочку горького шоколада и капнул лимонного сока.

А ведь большинство произведений окружающей со всех сторон меня литературы русскоговорящего производства построены, пожалуй, по принципу «Суп из топора».

Русская кухня, русская кладовка…

Есть чрезвычайно много продуктов и блюд той или иной степени питательности и благовкусия, совершенно выпавших из меню современного человека: акриды (саранча), например, манна небесная, репа пареная…

Или: тюря, затируха, суп-сливуха, саломати…

Пишу я эту главу, сидючи на российской… кухне съемной моей московской квартиры. Так уж вышло. Само по себе записывать свое бесконечно художественное сочинение на российских кухонных столах мне не впервой, а кулинарной теме это весьма соответствует. И стол – вполне удачный, застлан клеенкой, на клеенке дары италийской природы с соответствующей рецептурой почему-то на двух языках: английском и румынском, клеенка сделана в Гонконге. В холодильнике «Чинар 7М» наскоро закупленные мной самим – ну нет, ну нет, совершенно нет времени бегать по магазинам, не говоря о рынке, продукты – результат одного заезда в большой гастроном у метро «Краснопресненская». Окорок и буженина испанской рецептуры, голландский, чешский и польский сыры, бельгийское масло, израильские сладости (приобрел в Москве), датские сардины, лимоны из Португалии, вишневый компот и маслины из Греции. Макароны, лапша – итальянские *(pasta),* мидии из Бискайского залива, исландская сельдь и рис индийский. Бананы гвинейские. Апельсины и мандарины из Ливана. Очень качественная, чтобы не сказать – экстракачественная еда.

Российские продукты: печень трески, севрюга х/к, красная кетовая икра, балык, копченая горбуша, миноги в горчичном соусе. Соки: виноградный, апельсиновый, манго. Всё это я сначала купил, обрадовавшись доступному великолепию, ведь не валютка же, в конце концов, – обычный московский гастроном. Очнулся я у кассы, когда отступать было некуда:

– Мальвина, пробейте ему сто шестьдесят восемь тыщ двести тридцать пять!

– Мужчина, шевелитесь!

«Что?!» – не успел я спросить сам себя, как выяснил, что грохнул сотню долларов, что называется, с полпинка. Хлеба, кефира, яиц – за которыми я, собственно, и завернул в гастроном, я под горячую руку приобрести не удосужился. Яйца, правда, купил – перепелиные, и действительно дешевле денег – 20 перепелиных яичек за 800 рублей, что, согласитесь, недорого. Доперев всю эту гору снеди на метро до дому – на такси денег бы

мне просто не хватило – и поймав на своих прозрачных пакетах не один вполне прозрачный взгляд, быстро переводимый на мою смуглую физиономию лица кавказской национальности, я спрятал вещественные доказательства в вышеупомянутый «Чинар 7М» и откупорил банку мюнхенского *«Pilsner»*. После чего я стал соображать, что я натворил. Есть расхотелось категорически. Мало того что один забег в рядовой московский гастроном влетел мне в деньги, вполне, согласитесь, серьезные… (Три месячные пенсии моей матушки.) Так ведь и еда имела вид и качество вполне закусочно-декоративное: «Шик у тебя, Михаил Самюэльевич, какой-то командировочный, фи!…» И ведь действительно – «фи»…

А что же едят «на Москве»? – спросил я сам себя и понял, что в Москве этого не едят. То есть едят, но – заперев три засова на блиндированном варианте пладелета[5] московской моей квартиры и закутавшись с головой пикейным одеялом вьетнамского производства. Глупость и безвкусица, как и всякие пороки, – должны быть достойно покараны, и я уже собирался посвятить остаток дня искупительным тостам и молитвам и начал уже посвящать им остаток дня, когда мне позвонил мой московский коллега-сочинитель и пригласил на домашний ужин. В смысле – в гости. Московский мой приятель замечательно умел писать по-русски, хотя и совсем не еврей, а поесть любил до дрожи и толк в еде знал. Мы с ним лет двадцать пять тому из полухулиганских побуждений, полу-по-бедности, перемигнувшись, так приготовили тушеную в вине нутрию, выдав ее за кролика, что нам трижды кричали «ура!».

– Нутрия в вине? – спросил я его по телефону.

– Оставь, старик, всё в прошлом.

– Я хочу в стиле а-ля рюс, – капризным тоном иностранной штучки заявил я в трубку.

– Сделаем, – сказал мой приятель.

– Что-нибудь захватить с собой? – поинтересовался я.

– Обязательно, – антисемитским тоном заявили с того конца Москвы. – Что-нибудь кошерное: хумус с фалафелем. (Мой конфидент навещал Святую землю и израильскую кухню не одобрял, ох, не одобрял…)

Я взял подарочную бутылку «Голда», поймал левака и через полтора часа сидел за русским столом: ох!

Итак, в порядке следования блюд несколько рецептов ослепительной выборки.

Икра грибная «а-ля Пьецух»

Сушеные грибы, не отмачивая, отваривают в минимуме подсоленной воды. Пассеруется репчатый лук, смешивается с отваренными грибами и тушится полчаса совместно. Далее: добавляется зелень (укроп, петрушка), перец, мускат. Чеснок, маринованные (!) грибы, крутые яйца. Охлаждают. Заливают сметаной. (Как вы сами догадались, у нас будет лишь одна проблема – где в невыносимых погодных условиях Ашкелона добыть 10 маринованных грибочков. А попробуйте на скорую руку замариновать свежие шампиньоны, а?)

Далее, мне впервые довелось отведать печеной репки. Вернее – турнепса.

Печеный турнепс

Режут репку. Выкладывают нарезанную ломтиками в керамическую посуду. Слегка солят, перчат, чуть сластят, запекают со сливочным маслом до мягкости. Посыпают петрушкой. Подают горячей.

И малосольные огурцы с хреном и медом я ел впервые в жизни. Готовят обычным способом быстрого засола, но в горячий рассол добавляют 2-3 столовые ложки меда и тертый хрен.

Вероятно, черная и красная икра несколько выламывались из бюджета моего беллетриста-гурмана – посему подали икру… щучью. Вот отчего я поехал.

Щучья икра

В минимуме кипящей воды – с добавкой лука, лимонного сока, черного перца, шафрана и мускатного ореха, соли и 1 чайной ложки сахара – держат (не кипятя) сырую икру, пока она не побелеет (четверть часа). Снимают пленки, сливают воду, заправляют тертым сырым луком, растительным маслом. Ставят в холодильник на 2 часа. Икра была, повторяю, щучья, но, по утверждению автора-гастронома, икре карпа не уступает…

Сельдь, обжаренная по-русски, меня добила.

Сельдь, обжаренная по-русски

Небольшие кусочки сельди панируют в сухарях и быстро обжаривают с луком. Подали с горячим картофелем, посыпав укропом.

В этот момент я выпил «Голда» за великого хозяина дома. Тост был выслушан благосклонно. После чего мы чуть не подрались, потому что мой хозяин утверждал, что по вкусовым параметрам поросячьи языки не уступают телячьим (уступают! Век свободы не видать, еще как уступают!). Но мы примирились, сойдясь на том, что самое страшное – язык переварить. Язык был подан заливным – в желе и с добавкой сока красной смородины. (Я думаю, что в Израиле сойдет и гранатовый сок, да и просто любой кислый натуральный сок.) «Голд» кончился, перешли к местному напитку, настоянному на рябине, и тут были поданы «Невские щи».

Невские щи

Жарятся лук, соленые помидоры, морковь, зелень. Смешиваются с отжатой квашеной капустой (рассол не выливать!) и тушатся 2, 5-3 часа. Добавляется жареная – до золотистого цвета – мука. Одновременно – в кастрюле отваривается жирная говядина до (почти) готовности, причем последний час отваривается с сушеными грибами. В бульон с грибками выкладывается тушеная с заправкой капуста, добавляется капустный рассол, и все вместе кипит еще полчаса. После чего перчится, и в готовые кипящие щи кладут обжаренный на говяжьем сале ломоть черного ржаного хлеба и быстро обжаренное с чесноком разваренное мясо и маковое молочко.

К щам были поданы «гречневики».

Гречневики

Гречневая каша-размазня охлаждается, в нее вбивается пара яиц, перемешивается на плоском противне, нарезается ромбиками; ромбики обваливают в сухарях с добавкой соли и сухого чеснока и зажаривают на растительном масле.

Конец трапезы протекал чрезвычайно оживленно: пили за дружбу. Подали блюдо, называемое «Ушное… Я, конечно, взбеленился, утверждая, что такого названия нет в природе.

Вытащили старинную (1905 года) кулинарную томину: „Кодекс здоровой еды“. Вот оттуда и цитирую:

Ушное

«Ягнятину режут треугольниками, перчат, панируют и жарят до золотистости. Укладывают в горшочки, куда добавляют лук, морковь, репу (брюкву), солят – укладывают сверху блин (чтоб прикрыл мясо и овощи) и тушат до готовности. Жарят муку, доливают бульон, добавляют толченый чеснок и перед окончанием тушения доливают в горшочки…» (На самом деле это один из вариантов известного блюда «Русское жаркое», только в горшочки кладется еще и картофель и используется говядина, а не баранина.)

Что со мной стало, когда внесли пельмени с редькой, – описать не берусь. Начинка для пельменей: тертая редька с жареным на гусином жиру луком фри. Да и читатель догадлив.

А потом мы пили чай. Большой чай, длинный чай с четырьмя сортами варенья и романсами под гитару. Я вернулся домой под утро и раскрыл холодильник в поисках кефирчика, если можно. «Печень трески», – прочел я на этикетке. «Во-во», – подумал я. Аппетита не было.

И пишу я этот текст, сидючи на московской кухне. В углу живет своей жизнью «Чинар 7М». И в животе у него что-то гукает и потрескивает.

Апология жанра

Российских моих знакомцев, как выяснилось, чрезвычайно развеселили, как выяснилось, донесшиеся из Земли Обетованной слухи о том, что я пишу гастрономическую еженедельную страницу.

– Чудите, Генделев, – пожала плечами вечно молоденькая поэтесса, про которую я достоверно знал, что сама-то она и яйца разбить не может, ибо выше этого, отчего личная жизнь коллеги не удалась, а все мужчины сволочи.

– А ведь – жанр! – задумчиво пожевал жвалами академик по совокупности работ. – Есть у меня тут один сарматский рецептик…

В сарматском рецептике всё было бы ничего, кабы не напряженка с джейранами и не загадочное слово *«tznam»,* который надо добавлять, пока он теплый и воробьи не расклевали.

– Ну, зажрались! А у нас педагоги недоедают! – заказывая «котлетку по-киевски», не одобрил знакомый поэт острой социальной заостренности.

– Говорили, ты про закусь теперь пишешь, – поздоровался другой русский сочинитель и стрельнул пять тысяч «на лекарство».

Позвонили из Института пищевой промышленности, пригласили прочесть лекцию «Еда Святой Земли».

Вообще-то говоря, я чего-то недопонимаю. Почему бы не писать о еде? Ведь писатель пишет или о том, что он пережил, или о том, чего ему не хватило, потому что кончилось. А я много чего пережил, в смысле еды. Я неоднократно переживал периоды острой нехватки питания, периоды отвращения к жизни (а где едят – там жизнь…), периоды сытости переживал, периоды недовольства собой…

Вот, к слову сказать, у меня раз от разу не получался картофельный суп «пармантье». В принципе суп «пармантье» бывает белый, зеленый и желтый. «Пармантье» – блюдо, строго говоря, не французской, а итальянской кухни (Впрочем, именно французской! Тем более Пармантье был натуральный французом), но не получался у меня фатально. Подгорал «пармантье». А подгоревший белый, зеленый, желтый «пармантье», согласитесь, – это совсем не то же, что «пармантье» (белый, желтый, зеленый), выполненный *lege artis* – согласно правилам искусства.

Суп Пармантье

Сырые лук и картофель тушат на медленном огне в сливочном масле. Добавляют лавровый лист и душистый перец, по готовности овощи перетираются в пюре, заливаются холодными сливками с яичными взбитыми желтками, доводятся до кипения. Соль-перец. Всё. Для желтого «пармантье» берут равное количество картофеля и тыквы (парвеню, самозванцы и нувориши вместо тыквы норовят ткнуть морковь, но что с них взятьто?), а в сливки добавляют телячий бульон и щепоть пармезана. Зеленый же «пармантье» делается из белого включением наряду с картофелем – шпината.

Несмотря на кажущуюся простоту и отточенность рецептуры, у меня «пармантье» подгорал. Казалось бы, пустяк! А сколько я переживал, расстроенным взором встречал рассвет, дерзил старшим… Пока, наконец, не сообразил, что кастрюля должна быть не эмалированной, а чугунной и толстостенной. Вот и весь «пармантье!»

Или «курица по-кремлевски». Кто только не готовит курицу по-кремлевски? Кто?!

Курица по-кремлевски

В минимуме воды отваривают куру с кореньями и луком. Рубят на порции. В оставшемся бульоне варят до готовности лапшу. Хорошо. Что сложного? Делают два соуса – один для курицы, второй для лапши. Соус для курицы: обжаривают муку на курином жире, разводят бульоном, добавляют чеснок, шафран и тертые грецкие орехи. Для лапши: обжаривают муку, добавляют натертые свежие шампиньоны, разводят бульоном и кипятят.

Грибной соус (для лапши) получался, как родной. А шафрановый – гадость страшная. Свинцовые мерзости жизни, а не соус. Пока я не догадался отдельно разводить шафран в бульоне, кипятить его и лишь потом сливать с соусом. До сих пор не понимаю, зачем это надо, нигде в никаких книгах объяснения этому паранормальному явлению не приведено, однако на практике это так: кипятить и сливать.

Или вот вам точный рецепт «пожарских коклет». Помните?

На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке,

Жареных котлет отведай
и отправься налегке…

Это на паденье А. С. в кружева и к ногам Гончаровой. Так вот, казалось бы:

Пожарские котлеты

Тонкий куриный фарш смешать с булкой, отмоченной в сливках, добавить сливочное масло, 1 яйцо (лучше 2 желтка), слепить «коклетки», обвалять в сухарях-кубиках… Всё! Нет, не всё. Жарить на смеси растительного масла со сливочным. Хлеб должен быть старой булкой с коркой! А сливки должны быть – свежие! А самое главное – вот что: готовые котлеты следует залить смесью растопленного масла и сливок, а не держать – даже несколько минут – на воздухе.

Ну и где это написано? Ну и где этому учат? Где учат вколачивать смесь сливок и сыра в куриное «белое мясо» – полуфабрикат настоящих котлет по-киевски – и панировать их гречневой мукой? Где учат обваливать телячьи отбивные в манке, а не в сухарях, и тогда это истинно «отбивные по-галицийски»? Где учат чуду из чудес – утиным котлеткам «Домбровский»? Смесь куриного и утиного фарша, сырая луковица, 2-3 черносливины, черный хлеб, яйца, изюм, черный перец?! И мускат?!

Какой истины критерий практика?

Ну, и кто мне может вменить в вину, что ввинить в меню?!

То, что я взялся за сложнейшую, может, нечеловеческой трудности, задачу – коня и трепетную лань (ингредиенты колбасы-салями) впрячь в Аполлонову колесницу? Чтоб и словам тесно, и слюнки текли?

«Сложное следует описывать через простое, простое раскрывать через сложное…» – а я что, по-вашему, делаю?

Заспорили мы тут, в Москве, с тоже ссыльным израильтянином: как дать понять одной симпатичнейшей аборигенке, что есть плод карамбола. С формой худобедно я справился: все-таки – мастер слова. Цвет определил как мыльно-пластико-янтарный. А вкус? (Ну? Тужьтесь, тужьтесь!) «Бе-хайяй! – чтоб я так жил! – озарило моего земляка и тов. по несчастью. – Тембель! (дебил, мол). Это ж молодой крыжовник с дыней…» Я восхитился: а теперь, мил-друг объясни на пальцах

русского языка, что такое вкус молодого крыжовника, холодного, молодого (но не сводящего хобот в тетраэдр оскомы) крыжовника дачных сортов в несолнечный день июля?…

Сложное, очень сложное отношение души или, если желаете, психики и – вы будете смеяться – мировоззрения я пытаюсь передать способом «человек состоит из того, что он съел». Простое же с трудом и грохотом, подобно атому – делимое и разделяемое: жизнь – я пытаюсь раскрыть через сложное – рецептуру приготовления, скажем, «трансильванской чорбы» системы «Дракула» (см. ниже), что, поверьте, трудно, архитрудно, прав был Диоген Лаэртский.

Чорба

Из гусиных потрохов, крылышек, шейки с кореньями варится бульон, отдельно обжаривается (пассеруется) лук и гусиные шкварки. Сырой рис, шкварки выкладываются в бульон, туда же выливается рассол квашеной капусты до изрядной кислоты (кислости) супа, варится до полуразваренности риса, круто перчится черным перцем и паприкой. Готовое блюдо в тарелке, а лучше в миске, еще будучи в огненном состоянии, заваливается рубленой петрушкой и чесноком, оркестр с утра играет молдаванеску.

После принятия чорбы бесхозный дух летает над водами, выпивается за лихую зарю над Балатоном и всё время хочется чего-нибудь украсть: коня, невесту, в конце концов, – гуся. В конце концов, вы безбожно обсчитываете официанта ресторана «Балатон» и покидаете помещение в победоносном настроении, в чужом шарфе и с твердым намерением жениться, начать новую жизнь и пасть на Первой мировой. Утром язык обложен, немного побаливает печень, и выясняется, что подозрительный шарфик – ваш собственный. В стойле стоит конь – мерин с секущимися бабками, а в сенях тихо плачет невеста двоюродного брата…

Нет, что ни говори, а еда – это и философия, и стиль жизни. По крайней мере – моей.

Богатая кухня небогатого джентльмена

Готовлю я, значит, супчик.

Люди, как общеизвестно, бывают двух сортов: бедные люди и люди, у которых нет денег.

Первая категория мне отчетливо неприятна. Ко второй время от времени, то есть перманентно, принадлежу я сам, и поэтому отношусь к ней с вдумчивым пониманием, сочувствием и даже некоторым состраданием. Чего от меня никто не ожидал и правильно делал.

Универсальное обстоятельство: как – ты должен кому ни попадя вздорные деньги – с тебя их взыскуют и строго взыскивают, а когда тебе должны – гонорар, законную зарплату, стипендию, возврат переплаченного подоходного налога, алименты, наконец, или взятые буквально до получки сикли серебра – так… М-да!

Жить без денег можно, хотя и трудно. Но многие – умудряются. Труднее без денег – обедать. В отличие от жить, обедать хочется и, объективно говоря, – надо. Необедавший сразу бросается в глаза. В глазах его неустоявшаяся тоска по лангету с картофельным пюре и соленым огурцом и больше подливы, бэ'вакаша (силь ву пле). При словах «пища духовная» у него бурчит, пардон, в животе, и он даже не хохочет, когда я декламирую свое, заветное:

Того, кто произнес «поэт должон страдать»,
Найду в аду! – чтобы по рылу дать.

В общем, готовлю, значит, я супчик. По-моему, я где-то то ли украл, то ли выклянчил на паперти, то ли стрельнул 20 шекелей и устроил себе грандиозный шопинг «Лукулл обедает у Лукулла». Собственно, есть мне уже хотелось давно, если не ошибаюсь, с позавчера. Как раз тогда я отлил в бронзе чеканный шедевр:

Нашел горчичник. Съел. Живьем.
Лапу сосать – инстинкт? Или – прием?

А ходить в гости голодным не люблю. То есть я не то что не люблю ходить голодным в гости, я скорее не люблю ходить голодным в гости и уходить голодным. Да и в гости голодным

лучше не ходить, по крайней мере, декаду подряд и в одни и те же. Гостеприимцы нервничают…

Так вот, готовлю я, значит, супчик. Вкусный. И очень полезный. Помнится, я тогда как раз живописал для «Общества чистых тарелок» то ли способ приготовления заливной лососины, то ли дроздов с трюфелями. А в дому:

Даже взломанный ящик Пандоры
За долги унесли кредиторы.

Хорошо. Гуд. Бьен. 20 шекелей – это хорошо, 21 шекель значительно укрепил бы мои позиции, но у меня – 20 шекелей как одна копеечка. Знаете, когда в холодильнике одна лампочка, на полке набор пряностей и картофельная мука… Гуд! Пошел я на рынок Махане-Иегуда. Если «баалабайт хиштага!» (то есть «владелец сошел с ума», оголтелый рев продавцов, объясняющий почти халявность – басносовную дешевизну – товара на рынках Израиля), и вот-вот вступит в свои права Царица Суббота, и уже проталкивается сквозь толпу высокий, статный, хотя несколько улетного вида сатмарский хасид с детским рожком – портативным шофаром у готовящихся затрубить розовых губ: «Шабес! шабес!» (суббота, суббота-в ашкеназском произношении иврита или на идиш) – то двух десяток хватит за глаза… Одинокому джентльмену, испытывающему временные незначительные финансовые затруднения. И на сладкое – компот.

Суп, супчик, супец. Вкусный: чтобы употреблять его внутрь. Прежде всего надо купить курицу. Но не многотонного бройлера, несмотря на патологическую дешевизну этого американского пернатого, по всей видимости, происходящего от эму. Бройлер – продукт технический, как, знаете, бывают технические сельхозкультуры, и лучше всего сварить из бройлера мыло, но уж если вам попался бройлер – разориться придется на всяческие соусы и приправы, дабы отбить отсутствие всякого съедобного вкуса у мяса этого мутанта. Итак: курица. Курочка. Кура.

Почему, спросите вы, – не запчасти? Вроде бы дешевле? Ответ непрост: логика жизни. Итак, готовим:

Суп из куры (начало)

Принесенное домой тело домашней птицы (мороженая? нехай – мороженая) омывается. И извлекается из нее – куры – всяческая анатомия: сердце, печенка. Опять же шейка. И – в холодную воду без ничего. И на 20-25 минут после закипания на

медленный огонь! На пламя! А тем временем… Разводится на сковородке маргарин для жаренья с 1 влитой чайной ложкой растительного масла. Зачем? Не спрашивайте – так надо! Когда отскворчит, смело швыряйте на сковороду полпучка (а пол – сохраните) петрушки и листья сельдерея. И – до хруста. Пока оно не до хруста – небольшими кубиками нарежьте картофель. И одну головку репчатого лука, 1 морковь, 1 стебель сельдерея приведите в стартовую позицию. Очистите 2-3 зубчика чеснока, а петрушку и листья сельдерея, зажиленные…

Но – тут звонит телефон, отключенный пока лишь в одностороннем порядке, и выясняется, что к вам вечерком на поздний обед прибывают три человека, и они интересуются, что сегодня у Генделева подают. Вы крякаете (правда, хорошая непереводимая игра слов?) и думаете, что «утку по-чешски».

Утка по-чешски

С обработанной утиной тушки снимают кожу, оставляя на коже мякоть эдак на 1-1,5 см. Остальную мякоть извлекают и отделяют от костей. Из этого отделенного мяса утки, нежирной телятины и говяжьей печенки делают фарш. Добавляют нарезанную крупными кубиками сырую куриную печенку (ошпарив ее предварительно), бараний жир и ветчину. 5 сырых яиц. Сыр. Всё очень хорошо взбивают, добавляя сливки с чуть-чуть коньяка и мускатным орехом. Фаршем наполняют кожу этой тушки. Ой, надо торопиться, коренья пригорают! Так, чик-чик! Фаршем я в воображении своем наполняю кожу утки… Затем упаковываю ее в фольгу и на противне припускаю в духовке.

Через 1 час прокалываю, развернув, лучинкой, в принципе – она должна быть идеально готова. И – подаю с маринованными фруктами или просто с консервированным компотом. И надо-то, всего-пирога: граммов 200 телятины, граммов 150 говяжьей печенки, 100 граммов вот той – куриной, что извлек из птички с Махане-Йегуда, столько же ветчины, пяток яиц, граммов 200 сливок, 50 г бараньего жира, рюмку коньяку, мускатный орех. Ну и тельце утки, разумеется…

Так, на чем мы остановились?

Суп из куры (продолжение)

… вами к трапезе (Генделев, думай побыстрее, курица разварится!) подать не суждено и, поскольку 20 пресловутых шекелей были стрельнуты непосредственно у вашего собеседника, об отказе принять не может быть и речи, и вообще вы есть – воплощенное гостеприимство. И – возвращаетесь к плите: супчик, значит. Суп, супчик, супец! Извлекаете птичку из бульона, а в бульон добавляете отжатые от масла (то есть смеси маргарина и масла растительного) пережаренную и даже чуть подгоревшую картошку, морковь, стебель сельдерея, лук и отрезанные от курицы крылышки и прославленную тощую шейку. Пусть себе кипит. А вы, что вы видите перед собой? Полусваренную без соли тушку куры.

Ч-ч-черт! К обеду приглашены еще трое, значит, припрутся как минимум – пятеро.

Суп из куры (продолжение) и еще жареный цыпленок

Расчленяете куру на 6 порций. Грудину отправляете в суп для наваристости. В оставшееся на сковороде масло подливаете растительного и раскаляете сковороду до невозможности. Пока она раскаляется, быстро (действительно – быстро) обмазываете курицу желтком с добавленным чесноком и обваливаете в сухарях (сухарной муке) с черным перцем, душицей, солью… Ах?! Нет сухарной муки? Обваливайте в манке, манной крупе, только быстро! Быстро!!! И в раскаленное масло. И – прижать! Крышкой или тарелкой, с грузом (кастрюлей с водой). И – на очень большой огонь. «Приблизительно цыплята табака» будут готовы приблизительно через 12 минут обжаривания, но в процессе жарки их надо перевернуть, когда прилегающая к сковороде сторона поджарена до корочки. А супчик, он пусть себе кипит. Сколько ему еще осталось? Минут десять? Забросьте в суп лапшу. И киньте лавровый лист и черный – горошинами – перец. Лапшу – яичную! На том стою.

Псевдоцыпленок обжарился? Отлично. Извлеките его из масла. Возьмите 1 лимон (выжмите его), 1 чайную ложку сахара, 2-3 гвоздичины, 1 раздавленную чесночину, 30 граммов любого, лучше красного вина и нарубленную вами заранее зелень. Слейте в эту смесь масло и прокипятите соус 2-3 минуты. Оставьте в кастрюльке.

Вернитесь к супу. Он готов. Извлеките из него разваренную луковицу и морковку. Морковку – выбросить, а разваренную луковицу перетереть до кашицы, поперчить красной паприкой,

смешать с 1 баночкой томатной пасты и посолить! Эта неаппетитная смесь нам еще пригодится.

Теперь займемся гарниром к вечере.

Гарнир

Шинкуем капусту. Маленький или средний (на сколько хватило денег) кочан. Жарим 2 луковицы до золотистого цвета. Половину – откладываем. Жареный лук смешиваем с нашинкованной белокочанной и в латке или тяжелой кастрюле с небольшим количеством масла (лучше, конечно, сливочного…) тушим. Я рекомендую присоединить к капусте 1-2 мелко, но не до пасты натертые морковки и 1-2 яблока или 5-6 слив. Солим. Через 20 минут выкладываем в капусту ту самую – неаппетитную – луковицу с томатом и перемешиваем. Пока тушится капуста, успеваем отварить печенку – вы помните? Ну ту, не попавшую в «утку по-чешски». И 6 яиц вкрутую. С яиц, облупив их аккуратно, – что взять? Остроконечники мы сегодня, а не тупоконечники! Поэтому мы их разрезаем – напополам. Извлекаем желтки. Перетираем желтки с печенкой, жареным луком, черным перцем, сливочным маслом (хорошо-хорошо: со сметаной) и укропом. Соль не забудьте. Я добавляю майоран. Но это я просто так люблю. Именно: добавляю майоран. Выкладываю яйца, а их лунки наполняю смесью, чтоб – горкой. Украшаю зеленью.

До прихода гостей осталось минут двадцать! А – салаты?!! Конечно, салат необходим!

Салат

Беру 3 соленых огурца и один свежий. Ох, хорошо, что не выбросил кочерыжку от кочана капусты. Засовываю кочерыжку и огурцы в блендер и – до однородной массы. Смешиваю с майонезом и 1/2 чайной ложки горчицы. Быстро режу капустный китайский салат и заливаю этим соусом. Засовываю, слегка смазав смесью подсоленного маргарина с чесноком и пармезаном, ломтики белого хлеба в тостер и, слегка горячие, обсыпаю их сверху тмином. Не перетминить!

Накрываю на стол блюда с исправленными и дополненными

наименованиями:

1. Салат «Динарий кесаря».

2. Яйца «Прометей, клюющий печень».

3. Суп-лапша «Небогатая Лиза».

4. Курица системы «Гарант» с гарниром «Сирота». Соус, между прочим, – без балды – называется «Льежский».

Цена позднего ужина на 6 персон – 20 сиклей серебра. Проверено. На бутылку «Анжуйского» денег не хватило. Да и не люблю я что-то в это время года «Анжуйское»…

Нет, что-что, а принять гостей одинокий холостой джентльмен может, если хочет… Даже испытывая перманентные временные финансовые затруднения.

На ужин ко мне в тот вечерок подвалили не трое, не пятеро… Приехало десять человек. На следующее утро (во сне съел не гефилте фиш, а эскарго. Проснулся: как и раньше – не Гюго!), не открывая глаз (я так и знал! привезли-таки гости дорогие – «Анжуйское»!), ломал не нуждающуюся в этом голову над проблемой: где достать 20 (двадцать) шекелей под честное слово?!

Фляки господарские!

Однако некоторые мои читатели обратили внимание, что в стране Израиль – горячей точке планеты, теплой стране кипящих страстей и клокочущего темперамента, подогреваемого раскаленными политическими новостями, – случаются перебои с поставкой тепла или, как принято теперь выражаться по-русски, – полный облом с энергоносителями. Зима, одним словом. Объективная холодина, от которой совершенно субъективно: простуды, озноб и – вообще заколдобишься. Снаружи стихии бушуют: то-сё, громы-молнии, внутри картонно-каменных жилищ – отопительные приборы теплятся, счета электрокомпании кровь леденят. Очень не хочется холодненького: освежающих оранжадов, запотевшего квасу. С тоской смотришь на заливное. Кровь хладеет. Мысль о роскошестве холодных супов (окрошка, ботвинья, супйогурт «Плиска», щавель холодный, псевдощавель, суп грибной ледяной, холодный борщ и т. д. и т. п. – всего 24 патентованных наименования и рецепта) леденит так, что резцы сходятся с молярами. Салатики не вдохновляют. Распахивать холодильник не хочется – температура там, внутри, неотличима от здесь, снаружи. Кофе стынет в жилах прямо на глазах. Результат самонаблюдения: утрата самоконтроля. Тянет съесть что-нибудь вредное, тяжелое. И выпить – что ни на есть горяч-ч-ченькое!… ительное! Хорошо выговариваются вообще слова с «ч»: «Чу-чу-котка», «Че-челюскин», «Ч-черт побери!», «Чита-Челябинск – суб-б-бтропики называется»…

Зима, зима – домохозяйка обоего пола. И эти ужасные траты, расходы: зонтик – раз, такси – два, фляки господарские!

Но, прежде чем выдать рецепт фляков господарских имени Степы Лиходеева, стоивший мне немалых трудов-изысканий филолого-гастрономического свойства, следует поднять настроение чем-нибудь вредным, тяжелым, питательным съестным, вкусным-пальчики-оближешь и действительно простым, с точки зрения приготовления и утилизации продукта в зимнее время в приближенных к полевым условиям то ли раннего февраля, то ли позднего прострела.

Снимите (только быстро!) теплый халат и домашние тапочки и как есть – в свитере и рейтузах – влезьте во что-нибудь ватерпруф, обмотайтесь шарфом, зонтик вам в руки, и топ-топ на рынок. Не торгуясь, купите на рынке (всё равно – дешевле денег) ингредиенты (только не пугайтесь, тем более сегодня все рецепты в том же духе) для праздника нёба, желудка утешенья и тренировки железы поджелудочной, дабы не зазнавались:

индюшиные горла, фасоль красную, фасоль белую, свежие помидоры, 1 банку томатной пасты, большую головку чеснока, бутылку водки и т. д. Мы осуществляем простое ритуальное действо:

Похлебка пастушеская

В пропорции 1 индюшиное горло на 1/4 смеси белой и красной фасоли уложите горла, фасоль, 1 большую луковицу в посудину, залейте 1/2 литра холодной (!) воды и поставьте на огонь. Через 1 час посолите и положите 1 столовую ложку сахарного песку. Через полтора часа проверьте: не сварилась ли до готовности красная фасоль? Лезть для этого пальцами в кастрюлю не рекомендую, горячо. Фасолины должны лопаться при легком нажатии вилкой. Если фасоль не готова, а скорее всего будет именно так (основной грех записанных рецептов состоит в том, что инвентарь, плиты и продукты, а также представления о готовности у всех разные, например, что значит «легкое нажатие вилки»?), потерпите и повторите процедуру через 20-30 минут: фасоль готова? (Если бульон сильно выпарился, долейте воды, но только – кипятку!) Готова! Тогда в суп положите (а не бросайте – брызгается!) 2-3 помидора, 1 столовую ложку томатной пасты, дайте прокипеть еще 15-20 минут на медленном огне, по вкусу добавьте душистый перец, черный перец, сладкую паприку и лавровый лист. В тарелки перед подачей засыпать давленый чеснок и зелень (укроп не рекомендую – лучше листья сельдерея, петрушки или – на любителя – кинзы). На каждую порцию придется пара-другая шейных позвонков бедной индюшки, поэтому подайте к похлебке ножи и вилки. Чеснока (как в прикладном вампировании) не жалеть! И паприки (сладкого красного перца) тоже. Очень хорош к блюду горячий белый хлеб – армянские питы, лаваш.

Как вы заметили – приготовление вышеприведенной пищи не требует от повара особого внимания. Запихнул продукты – свободен. Самое время – позаботиться о прочих блюдах обеда в непогожий – б-р-р-денек.

Предшествовать похлебке, по моему мнению, должны два простеньких салата – тяжелый и легкий. Начнем с легкого – так легче.

Салат легкий

Листья салата (хасы) или китайского капустного салата (похож на мягкий кочан капусты, если кто еще не освоился), луковица, 1 соленый огурец (или каперсы, для тех, кто освоился…), 20-30 граммов ошпаренного миндаля, или чищеного и ошпаренного арахиса, или кедровых орешков залить соусом: чеснок, лимон, сахар, соль, черный перец.

Салат тяжелый

Стакан отваренного рассыпчатого риса, 2-3 крутых яйца, майонез, кусочки копченой скумбрии (или по бедности баночки тунца – «туны»), сырая растертая луковица, 2 чайные ложки соевого масла. Можно рыбу заменить крабовыми палочками, и даже лучше заменить. Можно обойтись без растительного масла, и даже без соевого соуса, хотя и невкусно. Можно репчатый лук заменить зеленым.

Нельзя: класть в рыбный салат зелень! Нельзя – разваривать рис до каши! Поскольку при должном навыке приготовление салатов должно занять совокупно не более 15-20 минут из двух праздных часов, обеспеченных приготовлением похлебки пастушеской, следует их – эти драгоценные минуты слюноотделения вхолостую – посвятить чему-нибудь стоящему, и я даже знаю чему – флякам господарским. Уделили? Теперь, когда в одной огромной кастрюле медленно добулькивает «Похлебка», на сковороде скворчат фляки, в маленькой кастрюльке допаривается гречневая каша со шкварками… – так называемый «грибэнэс», ежели верить моей покойной – царствие ей небесное – бабушке; совершенно не умела готовить, но «грибэнэс» ей удавались. Удавались ей грибэнэс так:

Грибэнэс

В раскаленное растительное масло (там – подсолнечное, здесь – лучше кукурузное) выкладываются кусочки куриной кожи и жира, а когда цвет их станет шафрановым – добавляется нарезанный лук и обжаривается до готовности лука (солить по готовности!), и уже на совсем маленькой сковородочке доходит соус к флякам: свежие или – на худой конец – отжатые маринованные шампиньоны – что великолепно! – свежие зимние наши моховички, нарезанные на ломтики, поджаренные до корочки и отпущенные в сметане (о, Господи!…), ну ладно, – в

майонезе с ложкой обычной пшеничной муки (ты доволен, Господи?).

Теперь, когда всё это булькает, скворчит и допаривается, – пора, пора выпить под пару салатов первую рюмку, но не из бутылки водки «Голд», купленной загодя на базаре, а из той, что приобретена три дня назад и должным образом подготовлена к употреблению в холодину в столовой, где все уже истомились от запахов из теплой кухни.

Отвинтите пробку бутылки «Голд». Можете не пробовать – не испортилась. Однако еще и не настоялась… Ахтунг! С этого момента начинаются варианты.

«Перцовая». 1 красный перчик системы «огонек», 2-3 горошины душистого перца, 1/2 чайной ложки сахарного песку, крохотный кусочек свежей (!) цедры лимона, 1 долька чеснока. И двое суток – вовне холодильника. Ни в коем случае не в морозилке!

«Чесноковочка». 2-3 крупные дольки чеснока, 2-3 горошины душистого перца, 1 гвоздика.

«Лимонная» (мандариновая, грейпфрутовая, клементиновая, помелловая, тапузиновая – апельсиновая – и т. п.). Обязательно – до абсолютной обезвоженности (чтоб ломалась с хрустом) высушенная цедра. С толстокожих сортов цитрусовых – помелло, грейпфрута и т. п. – срезать лишь верхний цветной слой цедры. 1 полная чайная ложка сахару. Можно – несколько крупинок ванилина.

«Мятная» (нанавочка, кориандровая, эвкалиптовочка, можжевеловочка и тому подобные несколько извращенные забавы). Небольшое количество растения сунуть в бутылку. Не рекомендуются: цикута, мандрагора, змеиный яд, помидоры и соленые огурцы. Рекомендуется в каждую бутылку (независимо от названия настойки) положить кусочек лимонной цедры.

Общие замечания: можно понизить градусность настойки – но не ниже, чем до 32 градусов, – простым разведением кипяченой водой, но только после настаивания. Нельзя – повторяю! – замораживать настойки в морозильнике: вкус, гарантирую, – мерзкий.

Ну что ж. Давайте выпьем. За мое, Михаила Самюэльевича Генделева, здоровье. Со свиданьицем. Ах, да! Я забыл дать рецепт фляков господарских, кои в этот момент доходят на плите, и дойдут. Будьте уверены, именно тогда, как покончим мы и с салатами, и со второй добавкой похлебки.

Фляки господарские

Покупаете на рынке вымя, не вздумайте назвать его «хазе шель пара» (дословно: грудь коровы – иврит с акцентом), случился со мной эдакий конфуз. Распластайте его (это вымя, которое «есть, а хереса – нет») на куски величиной и толщиной с ладонь. Отваривайте их1 час, трижды полностью сливая закипевшую воду и вливая холодную. В третий раз вода должны быть соленой, а в кастрюльке присутствовать лук, сельдерей и морковь. Через час – час двадцать извлеките, отпанируйте в сухарях с сухим чесноком и черным перцем и обжарьте в раскаленном маргарине до корочки. В ту же сковородку аккуратно влейте холодную воду с 50 граммами красного вина или 1 рюмкой коньяка и тушите 30-40 минут до съедобности. Подается с грибным (как было выше указано) соком и гречневой кашей.

Ну что тут сказать? Вкусно, а главное, интеллигентненько – чувствуешь себя культурным человеком, от пуза наевшимся вымени. А теперь выпьем. Что у нас там? Чесноковочка? Наливай!

Баклажан-джан

Стройся. Руки на изготовку. Делай как я!

Делай как я

Возьми шесть средней (не показывайте на себе!) величины баклажан. Или баклажанов. Они очень красивые, тугие. Острым ножом сними с них кожуру. Делай, делай! Do it! Я с тобой, мой хороший. Очищенные баклажаны нарежь вдоль на ломти толщиной не более 1 сантиметра. Напластовал? Присыпь их крупной каменной солью. И положи на солнце минут на двадцать. Отвлекаться недопустимо. Ибо творческий акт.

Создай маринад. Возьми стакан с четвертью разведенного вдвое горячей водой винного 5%-ного уксуса. И две четверти стакана кипятка. Возьми 3 столовые ложки с горкой коричневого сахара. Я вас научу кулинарию любить! Итак: в смесь уксуса и кипятка последовательно: сахар, 1/2 ст. ложки поваренной соли, 10 горошин душистого перца, 5 лавровых листиков, 4 зубчика гвоздики. И на огонь! На 3 минуты кипячения. Выключили газ. Весь – внимание: 10-12 больших зубцов чеснока очистить и нарезать на дольки. Отложить.

Делаем резкий поворот головы вправо. Что это там у нас?! Там у нас отбрасывают горечь напластованные баклажаны. Очень хорошо. Следует их обтереть от приставшей соли и присушить тряпочкой. А на тефлоновую сковородку вылить 5 ст. ложки оливкового масла! Не 6, не 4, а именно 5, дурья башка. Масло раскалилось? Бери пласт баклажана и быстро, до желтой, а не коричневой корочки обжарь пластинку! Быстро, быстро! И – в маринад. Образовавшийся слой баклажанов обсыпь дольками чеснока. И опять слой. И опять. Иссякли баклажаны? Покрывает ли маринад их сверху? Хорошо. Дайте остыть. И в холодильник на одну долгую бессонную ночь, не сомкнете ведь глаз, умирая от желания попробовать это изумляющее пищевод блюдо, отчасти напоминающее маринованные грибы, но еще вкуснее. Что тут долго рассусоливать – то превосходная закуска к горячительному напитку «холодная водка», а также, наряду с разварным горячим картофелем, – гарнир к постному мясу или куриным шницелям.

Что же мы с вами приготовили? А приготовили мы с вами баклажаны «Танжер», единственное блюдо из баклажанов, которое по масштабам вкусовых ощущений, по мощи замысла и

по совершенству воплощения я мог бы поставить в один ряд с благоуханным «аджапсандали» – баклажанам по-бакински, плевать, что это грузинское блюдо… Потому что все эти салаты под «хацилим» и пр. «икра баклажанная» – хоть и бывают отменны на вкус, но несколько жлобоваты, не сказать – простоваты.

Аджапсандали

Для безукоризненных аджапсандали следует выбирать баклажаны приблизительно на треть поменьше, нежели для танжерского шедевра. Баклажаны следует испечь в кожуре. В духовке, господа, в духовке. Или в микроволновке. Испеченные, надо быстро очистить от кожуры и произвести деликатную операцию разбора на волокна. И – еще горячими – уложить в миску с растительным (я предпочитаю кукурузное) маслом, сдобренным 1/2 ст. ложки лимонного сока и красной паприкой. Можно их посолить. Обжарить репчатый лук. Но нарежьте его мельчайшей соломкой (резать – и молниеносно жарить! Чтоб не отбросил сок). Обжарьте лук, отожмите и опустите на баклажаны. Нарежьте помидоры, отварите в минимуме подсоленной воды, разотрите в блендере. Болгарский перец нашинкуйте тончайшими кольцами, добавьте сырого лука и, смешав с помидорами (растертыми), потушите минут пятнадцатьдвадцать. Смешайте в горячем виде с баклажанами и с горячим луком. Щедро сдобрить чесноком (мелко нарубленным!) и зеленью петрушки, листьями сельдерея, кинзой (кусбарой), укропом, добавьте базилика и эстрагона и черного перца. Еще 3 минуты подержите на огне и охладите.

Аджапсандали – это высоко. И всё же знатоки кухонь Кавказа предпочитают лакские или, если угодно, месхийские баклажаны с орехами, предпочитают и почитают как идеальную – в комплекте с обжаренным сулугуни – закуску к вину, причем к красному. Лакские баклажаны – это тонкая, деликатная еда. Испортить – раз плюнуть. В идеальном приготовлении (едывал на свадьбе одного ашдодского ювелира) – заставляют поцокать, сказать «вах!», выкатить глаза, и еще долго поцокивание уходящего гостя слышится во влажном негустом воздухе предрассветном. А готовят их так.

Лакские баклажаны

Возьмите небольшую кастрюлю, налейте на три пальца кипятка и уложите надрезанные вдоль, небольшие, неочищенные баклажаны плотно друг к дружке, боками. Неплохо посолите, поставьте на маленький огонь, через полчаса снимите и остудите. Далее – отожмите баклажаны, положив на их слой доску с гнетом! В блендер вложите: грецкие орехи (естественно, лущеные) – 300 г, 4-5 больших долек чеснока, пук кинзы (или семя кинзы – 10-15 г), немножко шафрана, базилика, очищенный от семян болгарский перец, пук петрушки, 100 г корня сельдерея. Перетрите до однородной массы. Смешайте массу с нарубленным пучком (граммов 150) зеленого лука, добавьте соль, черный перец и гранатовый сок. 2 ст. ложки растительного масла, 1 чайную ложку сахара перетрите с 2 желтками, смешайте с массой. Нафаршируйте смесью отжатые баклажаны. Сверху посыпьте зернами граната. Пора закусывать. Нет, еще не очень пора, надо дать постоять блюду в холодильнике. Час-полтора. На предмет взаимопроникновения ароматов.

Армяне, народ мудрый и очень любящий со вкусом поесть, – отваренные и отжатые в предыдущей стилистике баклажаны фаршируют сырым маринованным луком, сырым толченым чесноком, стручковым перцем и обычным для Кавказа набором зелени, добавляя толченые грецкие орехи и гранатовый сок, но! Обжаривают в кипящем масле. Причем подают их в горячем (второе блюдо) и холодном (закуска, гарнир к отварной бескостной рыбе) виде. Молодцы, армяне.

Мало кому, кроме, пожалуй, йеменитов и, вы будете смеяться, чеченцев, пришло в голову солить баклажаны. О, кухня сиро-кавказского разлома, как ты, кухня, пикантна.

Соленые баклажаны

Засолите баклажаны. (Естественно, маленькие, но не карликовые.) Засолите их прямо в кожуре, срезав стебель и попку, нормальным способом огуречного малосольного засола. В рассоле дней эдак на десять-двенадцать. С укропом, гвоздичкой, чесноком. Извлеките из рассола и нафаршируйте, как чеченцы: грецкие орехи, чеснок, рубленая зелень кинзы, петрушки, укропа, гранатовый сок, соль, перец стручковый. А если как йемениты, то не грецкие орехи, а жареный миндаль, и к фаршу добавляется отварной рис. Мяту – что требуется по йеменской рецептуре – я рекомендую не класть: отбивает вкус орехов и вообще в этом присутствует какая-то легкомысленность.

А вот вам баклажан-джан. Способ приготовления баклажанов, именуемый в грузинской кухне – турецким, а в турецкой кухне – «месхи», то есть, наоборот, грузинским, но отуреченным.

Отуреченные грузинские баклажаны

Испеките баклажаны, горячими очистите от кожуры, нарубите, добавьте равное количество помидоров (протертых до пасты), грецкие орехи, сахар, соль, черный перец. Перемешайте, сверху посыпьте зеленью и сырым репчатым луком.

А сейчас прошу всех встать. Этот рецепт баклажанов дал мне повар ресторана «Эльбрус», при ближайшем рассмотрении оказавшийся немножко евреем (он держит ресторан с тем же названием в Кентукки).

Баклажаны «Эльбрус»

Очистите крупные (или любые) баклажаны, пересыпьте солью. Дайте стечь горечи. Нарежьте равное количество помидоров (режьте покрупнее). Обжарьте половинное (относительно баклажанов и помидоров) количество репчатого лука и нарезанного стебля сельдерея до ярко-желтого цвета на растительном масле. Бухните в лук и сельдерей 2 ложки пшеничной муки и 100 г томатной пасты. Добавьте 2 столовые ложки сахарного песку, поперчите, смешайте с помидорами и баклажанами и протушите, следя, чтобы не пригорало, полчаса. Добавьте толченого чеснока и лимонного сока. Подайте горячим! Со сливочным маслом, со свежим белым хлебом. На скромный ужин, например.

И уж совсем замечательны обжаренные на сливочном (!) масле кружочки очищенных молодых баклажанов, политые следующим достижением гастрономического гения восточного Причерноморья.

Заправка к баклажанам

Жареный миндаль истолочь, смешать с толченым чесноком, стручковым перцем, солью и сахаром и горячей… сметаной. И

полить, знаете ли, обильно. И украсить веточками зелени. И сожрать баклажаны горячими. С лавашем и молодым вином сигнона «Хилюлим» – то есть стиля «божоле».

Я пробовал. Очень хорошо получилось. Абсорбцию кавказских кухонь в Эрец-Исраэль я считаю восхитительно успешной. Но не стоит останавливаться на достигнутом. Я лично полагаю, что эти кухни приживутся, остепенятся, выучат иврит. Ийе тов – будет хорошо! Однако на неисторической родине они хиреют, взять хотя бы утраченное искусство приготовления подлинных хинкали. Но об этом мы речь поведем, еще как поведем! А пока… Внесите баклажан-джан!

… В бури[6] есть покой

Мистика нас окружает на каждом шагу. Ни дня без полтергейста, реинкарнационно-оздоровительных мероприятий, красного свечения: я смотрю на официанта в эйлатском отеле – думаю, Господи, Твоя власть! Господи, Твоя власть – думаю – и прихотливое Твое воображение! Твое воображение, думаю, и всё, буквально всё, думаю, для Человека – и всё для блага Человека! Потому что он, Человек, – турист, Хомо Калика Перехожая.

Вообще-то говоря, официант, и официант-суккуб, и официант-инкуб – существа мистические ле-гамре, то есть – до отвращения. Я знаю еще только два столь же и более мистических существа ле-гамре, как официант. Это нехолощеный кот и инсталлятор (водопроводчик). Причем все они проявляют свои волшебные свойства только в контакте с Великим Русским Писателем, который служит в этом случае – при стечении трагических обстоятельств и, если уж так получилось, – своеобразным медиатором, катализатором, репродуктором, или, говоря по лженаучному, – медиумом для посторонних существ.

Система взаимодействий Писателя (нехолощеного), и аналогичного кота, и инсталлятора, и его жертвы требует отдельных описаний, и я обязательно погружусь с головой в эту интереснейшую тематику. (В отношении инсталлятора – извините за каламбур.) Что ж до напряжений по оси Писатель – Официант (бармен, стюард, гарсон, подавальщица) – вуаля!

Моего друга Василия Палыча Аксенова официанты вообще не воспринимают как мыслеформу Исключают из бытия. Принимают заказ, записывают карандашиком, хлопоча лопатками, отпархивают на кухню. И не обслуживают. Никогда! Неоднократно наблюдал, как все остальные сотрапезники уже приступают к десерту, а Вася лопает одолженный хлеб с горчицей. Со спокойным, вернее, смиренным лицом. В самолете, на пароходе, в пятизвездочном отеле, в хумусной. В ЦДЛ, в «Максиме», в «Шасимоне», в «Рама-де-Ренессанс». Поэтому В. П. Аксенов предпочитает домашнюю кухню. Моего друга поэта Тимурчика Кибирова официантки *(старт:. Т. Кибиров, замечательный российский поэт, приедет на Иерусалимский поэтический фестиваль – вот и проверим, вернее, подтвердим)* унижают его мельцарим (официанты) так: он садится за столик, я – как старший и наиболее солидный, то есть маститый – заказываю. Приносят всем: но! Если накрыли днесь на предмет твердых компонентов пищи (закусь) – у Тимурчика нет вилки. Если жидких – стакана. Тимурчик привык и носит с собой в

несессере: нож, вилку, четыре граненых стакана, салфетку, штопор, деньги на чаевые, фомку (ломик), зубочистку, точильный камень и авторучку. Стихи он пишет на салфетках, принесенных с собой. Предпочитает, разумеется, домашнюю кухню.

Хуже всего, когда за столик присаживается Майя Каганская, – пиши пропало! То есть – поначалу всё пристойно. Набежавшие официант и ближайшая родня официанта фотографируются на фоне Майи, Майя тычет лорнетом в карту вин, заказывая: «Это… м-м-м, голубчик… ну (хруст кистей, лязг перстней), ну, голубчик… вы, конечно, помните *Astis Spumante,* голубчик»… Официант отдает честь. То ли после оказанной заведению чести принятия чести у официанта последний бежит обзванивать оставшихся дальних родственников на предмет взять автограф, пока не поздно, то ли заведение стесняется опростоволоситься с бекасами и дроздами под лунным соусом, но ни Майю, ни ее свиту не обслуживают ни-ког-да. Ни-за-что! Майя щедро оставляет чаевые, мы уходим предпочитать домашнюю кухню. Мою, разумеется. Занавес.

Меня официанты ненавидят. Издалека, еще в дверях. Меня официанты ненавидят, как агонизирующий класс. Очень противный. Им, официантам, во мне всё мерзко. И как я сажусь, разминаю пахитосочку, читаю меню, интересуюсь количеством гарлика в соусе, наличием крови в антрекоте, температурой в тарелке. Мне никогда не приносят то, что я заказал – ровно наоборот. Гастрономический пафос и важность едока, сквозящая в моих чертах пищевого начальства, заставляет обслуживающий персонал мстить мне по полной программе мщения. Официанты (публика неглупая и очень часто – культурная) с такой естественностью изображают невменяемость, что я сам начинаю сомневаться в своем недюжинном уме: не заказ ли это мой – именно коленный сустав коня на машинном масле и консервированные шампиньоны вразброс. Ибо считается в среде мельцаров, что если он – Генделев – то я так люблю. Именно так, как я не люблю, и поступают с предназначенным мне питанием. Эти двоечники и второгодники радостно гробят омара кетчупом, кофе – кардамоном, рыбу – аптекарской присыпкой «гриль-оф», мясо говядо – душицей и базиликом, голубей – аджикой, а на сладкое приносят марципан или что-нибудь вроде мятного шоколада. Специально для меня заведение изощряется: грибной соус для кальмаров, вустерским обливают пиццу-и отвязываются, натыкав гвоздики в консервированные артишоки (гадость страшная!), а потом официантка делает вид, что я именно это и заказал на своем (моем) странном иврите. Я, естественно, всё это оплачиваю и предпочитаю домашнюю кухню.

Но я смотрю на официанта в довольно задрипанном эйлатском ресторане (какой ресторан – утаю, дабы не обвинили в скрытой рекламе), смотрю и думаю: Господи, Твоя власть. И всё, думаю, всё – для блага меня, человека, меня-человека-туриста. Мистика, но мне принесли не только то, что я заказал, а лучше. Лучше, тоньше и изысканней. Заказал я бури (по-русски кефаль) в гриле. Тут есть четыре варианта.

Вариант первый и худший: рыбку выпотрошат, обсыплют смесью муки, сухого чеснока и так называемой рыбной смеси пряностей и обуглят в гриле. Подадут со свежеотмороженными, ополоснутыми в несвежем соевом теплом масле чипсами и вялым салатиком: помидорки, огурцы, салат, репчатый лук, уксус. Соль по вкусу внакладку. Старенький соленый огурец. Счет.

Вариант номер два. Рыбку плохо выпотрошат. Обсыплют только приправой для стейков, но густо. В результате в инфракрасной печке ее не обжарят, а полузапекут. Запах разнесется ихтиологический, и, от стыдливости, изверги быстренько ее обсыплют – уже готовую – чем-нибудь вроде душистого перца и паприки. Подадут с пережаренной картошкой. Единственно съедобной частью окажутся вхруст подпаленные до вкуса кошачьих усов – плавники и хвост. Счет.

Вариант номер три. Рыбью тушку смажут перед кремацией оливковым маслом и обсыплют чем-нибудь очень арабским, например, иссопом. От чего всё будет разить утопшими крестоносцами. К картофелю (сырой внутри) выставят от щедрот заведения – салат турки («турецкий салат», а на самом деле довольно острая полужидкая приправа). И схук – разновидность аджики из зеленого перца. Обложат лимоном. Счет.

Вариант номер четыре. То же, но подадут в дорогом ресторане – счет будет похож на номер моего теудат-зеут'а (удостоверения личности).

В эйлатском задрипанном ресторанчике, на углу двух улочек и моря с видом на заграницу, мне подали бури, то бишь кефаль! То, что рыба была свежайшей, я позднее (ошеломленный, в гастрономическом шоке, ворвавшийся на кухню) наблюдал сам: кефалины шушукались в эмалированной емкости о перипетиях своей судьбы. Далее я всё запомнил и не могу забыть до сих пор:

Кефаль на гриле

Рыбке дали колобахой по затылку, удалили жабры. Пунктуальнейше выпотрошили. Промыли проточной водой. Набили брюшко мятой и зеленью петрушки. На 5 минут

положили в морозильник (!), извлекли, обсыпали, верней, натерли пастообразной смесью в пропорции (я расколол повара), переводя в граммы и миллилитры: сок лимонный – 2 столовые ложки, орехи фундук жареные тертые – 20 г, соль – 3 г, масло оливковое рафинированное – 1 столовая ложка, маргарин – 1 столовая ложка, чеснок давленый – 1 чайная ложка, укроп растертый – 1 чайная ложка, мука кукурузная – 1 столовая ложка, перец черный – на кончике ножа, «Табаско» – 1 капля. В гриле 5 минут (!), после чего рыба доходит в духовке на субмаксимальном режиме – еще 12 минут!

Подается – с отчетливо отваренным рисом и естественном соусом из горячей пасты в смеси с соком, выделившимся в процессе приготовления рыбы. Дополнительный гарнир: кисловатый салат из нашинкованной давленой белокочанной капусты, листьев салата, сельдерея, репчатого лука, с участием барбарисовой (кизиловой) приправы, соли и сладкой паприки. Вместо хилого лимона – на предмет еще более освежить рыбу – был подан гигантский грейпфрут и черные, жирные, ростом со сливу – маслины. И – никакие не питы, а горячий белый хлеб. И – без никакого заказа – белый «домашний» «Семийон» в запотевшем бокале.

Я хотел немедленно жениться на поваре. Тем паче, когда обнаружил, что готовила очаровательная гречанка двадцати неполных лет. И звали ее хорошо и просто: Александра. Но… подал рыбу ее муж, усы которого были и гуще, и нафабренней моих. Господи, Твоя власть! – подумал я. Как готовят в городе Эйлате! Господи! Твоя власть, спросил я, это стоит 35 сиклей серебра?! Это счастье удовлетворенной плоти моей?! Этот дар Посейдона? И ненахамивший официант? Но… но на следующий день… Это была камбала, в ее тропическом варианте – то есть рыба-соль – и называлась «турбо-испаньоль».

Тюрбо-эспаньоль

Жарят в оливковом, но рафинированном масле лук-порей. Засыпают в лук базилик, паприку, черный перец, чеснок, очищенный от кожицы стручковый красный перец и очищенные же помидоры. Соль, сахар, лимонный сок. Тушат эту смесь до получения такой скворчащей темно-красной, относительно однородной магмы. Выкладывают в пюре филе камбалы и тушат 20 минут в соусе. Засыпают эстрагоном и охлаждают, Господи, Твоя власть! И – эта бестия, этот официант, – он улыбался. Он

улыбался и посоветовал мне запить это не белым сухим, но розовым вином! И он был прав. Потому что – всё для блага человека-туриста в городе Эйлат. Он же – продиктовал, уточнив на кухне большого отеля, – этот рецепт. И поправил произношение: не «турбо», а «тюрбо» (ударение на последнем слоге)… Чего и от вас ожидаю в воспроизведении.

Повара – ладно: искусство кухарить сродни алхимическим штудиям, но откуда торжество подавальщиков? Нет, положительно мистика окружает нас. На каждом шагу! Я уверен, что на самом кончике бермудского – многоугольник нашей страны, на острие Эйлата, сядь за один столик и Василий Павлович, и Майя, и Тимур, и даже я со своей отягощенной наследственностью, – подойдет официант, мистическое существо. И вынесут – бури. И мы помужествуем с ней.

А я, я привез несколько эйлатских рецептов. Это-то я апробировал. Остальные – за мной!

Удар-сюита

… сел за стол, покрыл свою грудь салфеткой, сгорая нетерпеньем, стал ожидать того момента, когда начнут подавать блины…

А. П. Чехов. О бренности

«Россия, – с брезгливо-русофобской интонацией процедил как-то Василий Аксенов, – родина блинов!» Разговор, между прочим, шел о политических проблемах, связанных с вестернизацией нашей с ним бывшей отчизны. «Блин!» – воскликнул я, и мы кинулись в гастрономические мемуары – кто, когда, где и при каких обстоятельствах лопал блины. Аксенов утверждал, что лучшие блины он вкушал на мексиканской границе, я настаивал на уличном лакомстве в 12-м аррондисмане славного города Парижа, – сегодня изготовление блина на стальной плите с особым режимом каления прямо на глазах сглатывающей слюну публики внедряется в Израиле. См., точнее пр. (пропусти!), блинную, открытую в первом квартале ул. Короля Георга в Иерусалиме.

Русские до сих пор уверены, что блины изобрели они. Устроим показательное цитирование. Блины ведут свое начало (начало, блин, блинов! – *М. Г.)* от жертвенного хлеба древних язычников – круг считался знаком солнца. Славяне отмечали праздник проводов зимы в честь бога плодородия и скотоводства Волоса, каковой праздник с XVIII века стал называться масленицей. Русская масленица традиционно славится блинами. В старину говорили: «Без блина не маслена», «На горах покататься, в блинах переваляться!» Пекли их и ржаные, и пшеничные, и гречневые, и ячневые, и овсяные. Из кислого на дрожжах теста – блины, а из пресного, на молоке и яйцах, – блинцы, блинчики, блинки, блиночки, блинчересы, блиницы. Блинцы и блинчики пекутся на тонкой сковородке, а блины только на чугунной, с толстым дном. Причем сковороды эти перед выпечкой не моют, а лишь прокаливают, насыпав на дно ложку крупной соли, затем протирают сухой чистой салфеткой и смазывают растительным маслом – иначе блин получится комом.

Вся эта показательная – внутренняя – цитата – идеальный пример «бессмысленной кулинарии» – то есть околокулинарной графомании. Ни с точки зрения антропологии, ни с точки зрения прикладного куховарения – информации, заслуживающей

внимания, в тексте не наблюдается, 0 (ноль) полезной информации. А так пишутся кулинарные трактаты, и на глянцевой бумаге беспардонно отпечатываются! Из доброй традиции садизма не дам ни одного рецепта приготовления съедобного знака съедобного божества символа Волоса!…

«Перед ним, как перед полководцем, осматривающим поле битвы, расстилалась целая картина… Посреди стола, вытянувшись во фронт, стояли стройные бутылки. Тут были три сорта водок, киевская наливка, шатолароз, рейнвейн и даже пузатый сосуд с произведением отцов-бенедиктианцев…»

Можно только гадать, о каких трех сортах водок шла речь. Скорее всего, это были – водка пшеничная (образчиком которой является почти абсолют – «Абсолют», а по тем временам «государственная» – монопольная водка), далее – «английская горькая» – джин (хотя в дореволюционной России под названием «английская горькая» была хорошо известна померанцевая) и, вероятно, тминная – кюммель. Киевская же наливка – это почти наверняка – «Спотыкач», «шатолароз» – это тогда еще дешевое вино из хозяйства Шато Лароз в Сент-Эмильоне (Бордо), до сих пор производящееся вполне добротным и насыщенным, однако не слишком выдающимся, рейнвейн – собирательное название минимум сотни сортов нижнегерманских вин, а произведения «отцов бенедиктинцев» – бенедиктин – сие ликерчик, производимый и доныне в монастыре св. Бенедикта; в случае неподдельности – напиток уникальный и недешевый.

«… Вокруг напитков в художественном беспорядке теснились сельди с горчичным соусом…»

Рецепт «сельди с горчичным соусом» я уже предлагал вашему рассеянному вниманию: филе обычной сельди, «отстоявшейся в майонезе с добавкой горчицы, сахара, горошкового перца» при необходимости или по капризу – с луком репчатым, чесноком, пряностями, приправами по вкусу… Например.

«… кильки…»

С кильками путаница. В конце прошлого (позапрошлого применительно к 2006 году) века под понятие «килька» попадали и салака пряного посола, и анчоусы (в русском «килька» – торговое название самой мелкой разновидности балтийской салаки, хотя, строго говоря, так называется только каспийская тюлька, у которой вдоль всего тела тянется киль из шиповых чешуек)… Изумительные кильки наладились выпускать и у нас в Израиле. В современном понимании следует в кильке прозреть мелкую океанскую рыбу (салаку, сельдь, собственно кильку, а также ряпушку, мелкий частик и т. д.), особым образом посоленную и законсервированную: душистый и черный перец,

мускат, кардамон, лавровый лист, имбирь, шафран, кориандр, гвоздика, корица, кайенский перец.

«… сметана, зернистая икра (3 руб. 40 коп. за фунт)…»

Сейчас по внутрироссийским ценам сносная зернистая икра – около тридцати долларов за фунт. То ли доллар не тот, то ли фунт не тот, то ли икра не та. Три же рубля сорок копеек стоят приблизительно 2 икринки. Я истратил почти полтора часа на скрупулезнейшее исследование этого вопроса.

«… свежая семга…»

Семга – это такая рыбка из семейства лососевых. Вкусная рыбка. Водится в северных реках России, Скандинавии и Канады. На Аляске тоже водится. Аналогом семги, не требующей ничего, кроме примитивного посола и сдабривания лимончиком, оказывается лосось-сальмон. Есть два способа засола.

Засол лосося

Мгновенный. Залить тонкие ломтики свежего лосося (свежеотмороженного), теплым (60 градусов по Цельсию) крутым раствором соли с добавлением по желанию пряностей (перец-горошек и гвоздичинки). Дать остыть. С минимумом рассола поставить в морозильную камеру. Дать застыть. Извлечь. Разморозить. Съесть. И не мгновенный – пересыпать крупной солью на 2 суток, обернуть тканью и выдержать в холодильнике (не в морозилке).

«… и проч. Подтыкин глядел на всё это и жадно глотал слюнки… Глаза его подернулись маслом, лицо покривило сладострастием… – Ну, можно ли так долго? – поморщился он, обращаясь к жене. – Скорее, Катя!»

Сладострастие (неприлично) – не путать с понятным пристрастием к сладкому.

«Но вот наконец показалась кухарка с блинами… Семен Петрович [Шимон бен Пинхас], рискуя обжечь пальцы, схватил два верхних, самых горячих блина и аппетитно шлепнул их на тарелку…»

Я лично не рекомендую выкладывать блины стопкой. Сие есть показной шик и неталантливое купечество. Существует, в конце концов, микроволновка! А холодный или даже прихолонувший блин – это совсем не то, что блин горяченький, политый топленым сливочным маслом.

«Блины были поджаристые, пористые…»

В западной гастрономии пористые, то есть дрожжевые блины

называются «польскими», вероятно, по идиотизму.

«… пухлые…»

Толщина дрожжевого блина – до 3-5 мм.

«… как плечо купеческой дочки».

Вот он, образец художеств! Вот что значит писать по вдохновению, в каждый номер, то есть за деньги. Ах, Антон Палыч, с завтрашнего же утра по вашей команде начну выдавливать из себя по капле газетного раба! Пока весь не выдавлюсь. Это ж надо ж – пористое… плечо купеческой дочки! Мастер слова, называется. Однако…

«… Подтыкин приятно улыбнулся, икнул от восторга и облил их горячим маслом…»

Вот! Я ж говорил! Горячим, топленым!

«Засим, как бы разжигая свой аппетит и наслаждаясь предвкушением, он медленно, с расстановкой обмазал их икрой. Места, на которые не попала икра…»

Значит, икра была все-таки паюсная. Плотная. Тото я думаю, почему такая дешевка?! Ох, зря я занимался взвешиванием и сведением курса валют. С учетом инфляции!… Всё, буквально всё надо пересчитывать сначала. Пауза: после получасового пересчета получил результат – три с половиной икринки. В смысле – 3 руб. 40 коп. Икринка – рупь!

«… он облил сметаной…»

Можно порекомендовать так называемую «алтайскую» приправу. В горячую сметану 100 г добавляются 40-процентные сливки – 50 г – и аккуратно размешиваются 50 г черной или красной икры. Паюсная икра перетирается и взбивается венчиком.

«Оставалось теперь только есть, не правда ли: но нет!… Подтыкин взглянул на дело рук своих и не удовлетворился… Подумав немного, он положил на блины самый жирный кусок семги…»

До 24% жира.

«… кильку и сардину…»

Последняя – рыба семейства сельдевых. Как и килька, шпроты, анчоусы – обозначение не столько ихтиологическое, сколько гастрономическое. Сардины – это способ приготовления и консервирования[7]. Это присоленная и слабовяленая рыба, залитая прованским (оливковым) маслом. Лучшие сардины в мире – португальские и ямайские. Сардинами мальтийского происхождения однажды был отравлен один из соавторов сего труда…

«… потом уж, млея и задыхаясь, свернул оба блина в трубку, с чувством выпил рюмку водки, крякнул, раскрыл рот. Но тут его

хватил апоплексический удар».

На этой бравурной ноте нам хотелось бы и закончить контаминационное сказание. Ну, право, не портить же песню описанием симптоматики тромбоза мозговых сосудов больного Подтыкина Семена Петровича, надворного советника. Тем паче, что, к его счастью, великий гуманист А. П. Чехов, доктор медицины, отправил тромб, судя по всему, прямиком в четвертый желудочек головного мозга своего персонажа, так что Подтыкин особо не мучался. Уж будьте уверены, кабы речь шла об инсульте с не столь радикальными последствиями, А. П. нашел бы возможность помотать читательские нервы в традициях реализма с человеческим лицом апоплексика.

Безусловно, всё, что сервировал к съедению Подтыкин, – вредно. Бездна холестерина, плохо усвояемые жиры, мучное в промышленных количествах, несбалансированный рацион… Не говоря уже об избытке солей натрия и канцерогенах. Стресс, связанный с нереализацией притязания, переизбыток эмоциональных потрясений…

Но я вам торжественно обещаю: преподавать основы лечебного, сбалансированного сыроедения, гербалайфа, безуглеводную, безжировую, безпротеиновую диеты… – не буду!

К вопросу о первородстве

Среди эпигонов, учеников, последователей и продолжателей процент тварей обычно выше, чем в среде нас, учителей, я проверял. Например – Аристипп. Небольшой такой доцентик школы Сократа. Пришел он к Диогену. Пришел, гордясь собой, в импортном хитоне-тройке, весь в перстнях, заработанных нечестным трудом в идеологическом отделе горкома. Местного полиса-государства. Царек его отмечал за неумеренное рвение в деле культа царька личности.

Диоген диссидентствовал. Он сидел в своей бочке и поедал, так, что за ушами трещало, демократическое блюдо собственного приготовления: чечевичный супчик. Он уже доедал супчик, поэтому посмотрел на визитера со сравнительной благосклонностью и за стол не позвал («Сократов, конечно, ученик, но репутация…»).

– Ну, – сказал Диоген, отрясая чечевицу со щек.

Аристиппу очень хотелось супчику. «Ах, ты, – подумал Аристипп. – Я тебе испорчу аппетит!»

– Если бы ты научился льстить царю, тебе не пришлось бы питаться чечевицей…

– Вот если бы ты, – сонно сказал Диоген, – если бы ты, сукин ты сын (сын самки Аргуса – *М. Г.),* научился жить, питаясь чечевицей, – Диоген вытер руки о бороду, – то тебе вообще не пришлось бы льстить нашему обожаемому монарху…

Разберем, товарищи курсанты, вышеперечисленные истфакты и извлечем из них – по обыкновению – глубокий природный смысл.

Первое. Что готовил Диоген и из-за чего, собственно, сыр-бор?

Диоген готовил чечевицу, пожалуй, самое знаменитое, приоритетное блюдо мировой истории. («Козленок в молоке его матери» – на втором месте, он тоже вышел в финал; III-IV места разделили «семь (вариант – пять) хлебов» и манна небесная «а-ля халява». В абсолютном заезде чемпион – адамово яблоко. Приз публики – березовая каша. Сошли с дистанции: болтушка по-пересовски (как ее готовили у нас в МИДе), толстовские вегетарианские котлеты на ребрышках «Шамиль» (под русским соусом) и «молоко и мед» по-цабаньи, из буфета Министерства абсорбции.

Второе: как Диоген готовил чечевицу? По всей видимости, Диоген готовил чечевицу по-генделевски, у него выхода не было.

Чечевица

Диоген брал полкило чечевицы и заливал 1 литром холодной влаги из источника Гиппокрены. Отмачивал б часов, не обращая на нее внимания. Затем сливал воду и – набравши в толстостенную кастрюлю 2 литра неподсоленной воды – отваривал древнее бобовое до мягкости (естественно, снимая накипь), но не до расползания. Единовременно – 250 г бараньего или иного жира вытапливалось на сковороде, обжаривалась нашинкованная луковица. Чечевичная каша смешивалась со шкварками, сдабривалась черным перцем, мускатным орехом в умеренных количествах, солилась (!) и заливалась бульоном любого происхождения. Экстравагантная похлебка доводилась до кипения (и не более), в нее бухали четверть стакана томатной пасты, немного толченого чеснока. В тарелку же укладывал на древнегреческий манер наш кулинар соленые огурцы и гренки (из ржаного или, так и быть, – любого хлеба) и мелко нарезанную зелень петрушки и укропа, на все это заливалась похлебка. И тут приперся Аристипп.

Вывод: Диоген, муж, искушенный в гастрономии, в своей отповеди Аристиппу имел в виду следующие аксиомы:

– умея готовить похлебку, не следует подлизываться к царю, это лишнее; блюда из бобовых очень сытны; чечевица, замоченная, готовится методом варки от полутора до двух с половиной часов;

– для ускорения разваривания ни в коем случае не смейте добавлять соду – угрохаете вкусовую гамму;

– соль и кислые продукты (уксус, томат, лимонный сок) следует добавлять в уже готовую чечевицу (и прочие бобовые – фасоль, горох, сою), поскольку иначе она будет вариться вечно и вкус ее будет отвратен;

– не доливайте воду в готовящуюся чечевицу! Ироды, забьете аромат!

– и наконец: отваренная чечевица – основа очень многих деликатесов различной сложности. Будучи отварена и расфасована в пакеты, она идеально сохраняется в морозилке любой бочки, мансарды или палаццо. А будучи размерожена, требует практически только дозаправки.

Но перейдем к самому-самому: к похлебке «Первородство». Я съел эту похлебку в г. Брюгге и очень хорошо понял нашу историю еврейского человечества! Главное – чтоб горячо, перчено и… с соевым соусом… Подлинные ашкеназы, проходя из последовательно: египетского, вавилонского, испанского и прочих

пленов, забыли этот рецепт в Брюгге, где он прижился под видом местной достопримечательности.

Итак.

Чечевичная похлебка «Первородство»

Кило баранины. (Ну что – фу! Это не фу, а просто немного дорого. Но Господь – свидетель! Хоть раз раскошельтесь – не пожалеете!) Кило чечевицы. Четыре литра воды. (Выкипит, не пугайтесь). 2 большие стебля лука-порея. Отмочите чечевицу. Вложите мясо (куском) и чечевицу в кастрюлю, дайте закипеть и снимите пену. Не соля! – продолжайте варить на очень медленном огне. Через два с половиной часа снимите кастрюлю с огня, вложите четыре гвоздичины, 2 листика лавра, 10 горошин черного перца, 5 – душистого, посолите. Извлеките отваренное мясо и оставьте похлебку настаиваться на 3-4 часа. Это еще не всё! Перед подачей на стол разваренную баранину и нарезанный порей поджарьте на нейтральном масле и очень сильном огне, кинув на сковородку 1 столовую ложку гречневой муки. (Ладно, можно – пшеничной, но я настоятельно рекомендую – гречневой.) Одновременно доведите до кипения, тщательно перемешивая, суп! Вложите поджарку, положите 3-4 листика свежего чабреца и 1 чайную ложку давленого чеснока, вбейте 2 желтка, влейте 1 столовую ложку соевого соуса. Всё! Первородство нам ни к чему.

Я еще дозаправлю это «первородство» рубленой зеленью порея, но это – единственно «это» – дело вкуса, в остальном же – строго рецептура. Ах да… Белый, свежайший багет очень способствует усвоению этого ужасного, толстящего, очень сытного, богатого холестерином, вредного, возбуждающего нечистые помыслы – особенно после третьей добавки, – остро пахнущего чесноком, чабрецом, сложного в приготовлении, брутального – вы уже сами догадались – блюда.

Добыл я эту рецептуру нечестиво, путем самого откровенного промышленного шпионажа, для чего мне пришлось обольстить Великого Брюггского повара – она вся очень сопротивлялась моим чарам, но тайну чабреца (3-4 листика!) выдала под сладостными пытками. В городе Брюгге принято пожирать эту ветхозаветную похлебку в непогожий денек, возвратясь из молельного дома, сняв лыжи и обнимая повара.

Чечевичная похлебка по-брюггски

А теперь – возьмите, пожалуйста, сушеные абрикосы, немного чернослива, грецкие орехи. И извлеките, пожалуйста, из бульона вот ту курицу. Разморозьте-ка вышеозначенную чечевицу – граммов эдак триста-четыреста. Разведите любой жир или масло и обжарьте 2 крупные измельченные луковицы. По окончании жарки киньте в высокую сковородку нарубленные и размоченные курагу и чернослив, граммов по сто каждого, и граммов пятьдесят мелко растертых грецких орехов. Добавьте соль, черный перец, немного имбиря, на кончике ножа – корицы. Вывалите чечевичную массу, плесните немного бульона и потушите под крышкой минут двадцать. Аккуратно расчлененную курицу (лучше – белое мясо грудки) уложите в жаркое.

Или – совершите то же, обойдясь вместо курицы – полуотваренной тыквой, и залейте не бульоном, а стаканом сливок. Или – это уже высший пилотаж:

Чечевица «Высший пилотаж»

Запеките в духовке чечевицу с тыквой, изюмом, сливочным маслом, пореем, солью и – пардон! – ветчиной, сверху обсыпав сухарями и острым сыром… (Ой, что это я?) Причем набор пряностей может быть самым экзотическим. Подайте с лимонно-чесночным соусом…

Или – это, пожалуй, посильно начинающему гастроному-первородцу:

Чечевица «Первые шаги»

Копченую индюшачью, скажем, гузку (200 г) (лучше бы копченую грудинку…) Настрогайте, как бог на душу положит. Обжарьте с луком и красным перцем. Смешайте с разваренным (300 г) ингредиентом «номер 1», добавьте одну баночку томатпюре, 2 столовые ложки кетчупа, лавровый лист, 2 столовые ложки растительного масла, немного заатара и подтушите с полчаса в духовке в закрытой посуде.

Ладно? Любо, а не ладно. А вот вам изысканнейшее блюдо из примитивного нашего Библейского Кодекса.

Чечевица по-ветхозаветному

Отварите чечевицу (я вам еще не надоел?), смешайте со сливочным маслом (200 г отваренной со 100 г сливочного). Посолите, вложите 3 чайные ложки сахарного песку, но не обычного, а коричневого, и капельку вульгарной корицы и китайской – под названием «кимон» (кассия). Всё перемешать в однородную массу, добавить 5 столовых ложек муки, 4 яйца. Приготовьте фарш: 300—400 г филе любой рыбы, 100 г зеленого лука, 2 рубленых яйца. Из фарша скатайте шарики величиной с мячик для пинг-понга. А из чечевичной массы сформуйте две тонкие лепешки. Распустите смесь сливочного масла с растительным на раскаленной сковородке. Выложите лепешку, на нее уложите шарики филе и прикройте второй лепешкой. Можно и даже нужно умудриться защипнуть края. Следите, как будет прожариваться примыкающая к дну плоскость лепешки, следите, чтоб не подгорела. С помощью лопаток переверните – и обжарьте до золотистости и с другой стороны. Обсыпьте зеленью: можно даже с участием кинзы…

Вы знаете, что вы съели? Вы съели роху!

И все-таки вернемся-ка мы к основательной кухне не наших праотцев.

Чечевица с понтом под классику

Не отмачивая никакой чечевицы, а лишь промыв ее (500 г) и взяв брус самого дешевого «гуляшного» мяса из супера – 1 кг (попросите его распилить на кубики), не размораживая и вообще не выдрючиваясь, завалите в бак, залейте водой в количестве 4-5 литров. Как закипит – туда 2 очищенные луковки. И 2-3 морковки. И 2-3 сельдерея. И пусть там негромко булькает. А вы отвлеклись бы на чтение чего-нибудь вечненького, напр.: «Словаря кулинарии Дюма-папы», или «Медоварения» г-на Ипатьева (1862 г., СПб.), или «Генделев and Генделев» в «Окнах»… Через два с половиной часа проведайте емкость на плите. В емкость положите (извлекя разваренные лук и коренья) 2-3 некрупно нарезанные картофелины, посолите, и через 20 минут – 1/2 кг нарезанных помидоров. Когда помидоры будут готовы – положите 1 столовую ложку сахарного песку и вволю сладкой паприки, рубленой зелени, чеснока, лаврового листа. Выключите газ и накрывайте на стол.

Ах, курсанты, я чуть не забыл. Рецепт-то, причем с некоторыми усовершенствованиями, я, меж тем, тоже в «Хорошем

Доме» нашел, 1889 года… Мафусаилова рецептура. Чего и вам желаю. Правда, там рекомендовалось влить в содержимое – малагу. Но, по-моему, можно и – внутрь.

Ведь: «Постоянно стоять повару у плиты, особенно в большом хозяйстве, приводит его в нервное состояние; необходимо этого избежать, давая ему отдых, сколько возможно…»

Птичка, ты не рыбка

«Нон ноцере» – не вреди, основной принцип врачевания, – применим к кулинарному искусству всецело. Мне недавно довелось побывать на вечеринке внуков отцов-основателей Эрец-Исраэль. Такого количества испорченных первоклассных и дорогих продуктов мне давно не доводилось увидеть, чтоб сразу вместе; приглашенные пары по условию тащили свое «коронное»: кто что. И всё это пожиралось, запитое кока-колой и – для особо отважных – водкой «Стопка». А уж для «бойцов» выставлена была «Люксусова». Съели всё, даже бефстроганов с горячими консервированными шампиньонами и солеными огурцами.

Ну, у меня тоже есть такой знакомый поэт – способный малый. Он способен в любое время суток подойти к холодильнику кавалерийской походкой, встать враскоряку, откинуть дверцу, нырнуть с головой. Потом раздается мерное гудение, мой приятель не отвлекается даже на чавканье, работает как фудпроцессор: сдоба с майонезом и шоколадной пастой, маслины с йогуртом, макароны с хреном. При этом сей молодой человек чрезвычайно привередлив – гречневую кашу (моей работы кашу – со шмальцем, с неочищенным и нерафинированным подсолнечным маслицем, с куриными шкварками!) он, видите ли, не ест даже руками, оттопыривая мизинец в трауре! И хумус от Аба Шукри, с деревенским, оливкового цвета хаки маслом, с иссиня-сиренево-лиловым сладким ханаанским луком – предметом экспорта Страны Израиля, тогда еще текущей молоком и медом, в страну Фараонов, – балканским, отмоченным в сахарной воде «пильпелем» (перцем) – он не жрет, падла. Зато всё остальное – да. Селедку в вине по-исландски, соленый, самый обычный «Матиас», очищенный от костей и нарезанный ломтиками не толще пальца, залитый красным – годится любое, самое дешевое полусладкое или столовое вино с гвоздикой, душистым перцем и имбирем, – он употребляет с печеной картошкой, с грибами – соте – как будто одно не забивает вкус другого, а я не иду красными пятнами от святотатства. Сначала он (а на вид: глиста глистой) уминает брокколи, потом форшмак, потом соленый арбуз (!), потом гуляш по-балатонски (потом, потом дам рецепт, некогда), а напоследок мажет громадный кусок халы айвовым вареньем и запивает простоквашей. Так вот, те на вечеринке, были еще противнее.

Это я к тому, что в приготовлении, подаче и уедании питания – свой порядок и гарнитур нужон. И даже если варево, печево и соленево изготовлены по строгим канонам, скажем, величайшего

Жана Ансельма БрийяСаварена (1754—1826), чья «Физиология вкуса» не слезает с моего прикроватного столика, или Гримо де Рейньера, чей «Альманах» я не читал никогда, – пиши пропало, когда еда подана не вовремя, снабжена противопоказанным гарниром и сопровождается кефирчиком. Пиши пропало – и всё!

Ведь, согласитесь, «кровь с молоком» – это совсем не то же самое, что «молоко с кровью». Ведь не созывают друзей на манную кашу в 12 часов пополуночи, при свечах и под навевающим аппетит полотном «Едоки картофеля». Я один раз смотрел документальный фильм «Узбек ест барана». Сорок минут на телеэкране узбек ел барана. Это было захватывающе интересно, прельстительно. Зрелище было такой силы и проникновенности, что даже не тошнило. А всё потому, что уместно и тактично было до предела. Уместный узбек своевременно ел предложенного ему барана; три четверти часа, то есть – баран с третью в час, если не ошибаюсь.

А словарь, словарь! Я рассчитал и выгнал без выходного пособия – вон, и чтоб духу не было! – одну юную прелестницу юго-западного направления, залетевшую ко мне на предмет спаривания и поужинать. «Славно пожракали», – сказала она, потянувшись в потягушечки, отодвинув бывшую порцию камбалы «по-бордоски». И плевать мне, что у них в Приодессье так принято! У меня не принято скармливать камбалу по-бордоски (филе камбалы отваривается 20 минут в смеси 50 на 50 куриного бульона и, простите, – сливок; черный перец, пара листьев лука-порея; подается на листьях салата с белым, очень сухим вином) всякой урле.

А то другая моя приятельница, которая все выпечные изделия с начинкой называет «пирожок»: и профитроль у нее «пирожок», и кулебяка – «пирожок»!!! Может, и расстегай – «пирожок»? Или, того хуже, – подобная публика начинает подобным образом готовить: окрошка у них – с редисом и помидорами (!), в гороховый суп (!) сыплют рис (!!!), в щи из свежей (!!!) капусты – чеснок (!!!), а в судака по-польски (за что я вообще могу убить) добавляют карри!!!!!!

Они кладут майонез в «салат нежнейших авокадо» (как справедливо отметила Е. Щапова – см. «Это я – Елена»), гнобят болгарским перцем московскую солянку, льют белое вино в «бургоньез». Ну да, что с них взять, нищих духом и аппетитом?

В общем, «человек есть то, что он ест». И у застольного разговора свои правила.

ХЛЕСТАКОВ. Завтрак был очень хорош. Я совсем объелся. Что, у вас каждый день бывает такой?

ГОРОДНИЧИЙ. Нарочно, для такого приятного гостя.

ХЛЕСТАКОВ. Я люблю поесть. Ведь на то живешь, чтобы срывать цветы удовольствия. Как называется эта рыба?

АРТЕМИЙ ФИЛИППОВИЧ *(подбегая)*. Лабардан-с.

ХЛЕСТАКОВ. Очень вкусная. <…> Завтрак у вас, господа, хорош… Я доволен, я доволен… *(С декламацией.)* Лабардан! Лабардан!

Вот тебе и «пожракали». Кстати: лабарданом называлась о ту пору на Руси обычная треска.

Существует масса всяческих школ кулинарии – национальных, региональных, персональных.

Китайская кухня загадочна: никогда по меню, по внешнему виду и по вкусу не угадаешь, что, собственно, съел и что такое «голубое озерное фу тридцати превращений» (для любопытных: свинина со стеблями лотоса, лягушачьими окорочками и еще некоторыми ингредиентами и медом).

У японцев всё на виду, и искусство повара состоит в обертывании одного сырого другим еще живым. (Осторожней с саке. Это только на вкус выдохшаяся теплая газировка. Эффект при передозировке – сокрушительный.)

У тайцев – всё как у китайцев, но порции больше, а название короче – кокосовое молоко с кинзой.

У французов… О! Как у французов не бывает! Особенно в ресторане «Де Тревиль» в Латинском квартане.

В Израиле – ни готовить, ни есть, по большому счету, не умеют. Обидно за страну. И очень дорого.

И все-таки, я сторонник традиции – «соображай, что съел, до объяснений с хозяйкой». Другими словами – я не сторонник фальшивых зайцев, я хочу настоящего – и по виду, и по вкусу. Или – или. Или раки, или дичь. Или мясо, или рыба (или птица). Чтоб не возникало осложнений – первое правило молодой хозяйке: между приготовлениями жаркого и компота мой кастрюлю. Птичка-курочка не должна пахнуть рыбкой, и хвостик у нее другой.

Итак, «Курица по-генделевски» под девизом «Птичка, ты – не рыбка».

Курица по-генделевски

Необходимые исходные компоненты: 1 курица, 1 банка ананасового компота, 2 большие луковицы, 50 мл (стандартного) соевого соуса. Расчленить курицу. Обжарить в маргарине до корочки. Положить в латку (курятницу), засыпав луком и влив сироп ананасового компота. Через 25 минут томленья на

маленьком огне положить дольки ананаса и влить соевый соус. Выдать за рецепт китайской кухни.

Благодарю за внимание.

Ухват Завета

Один неглупый натуралист (среди естественников, я обратил на это внимание, процент кретинов значительно ниже, чем среди людей свободных профессий), описывая способ приготовления какой-то экзотической твари – то ли небольшого тапира, то ли чрезвычайно рослой крысы, – перечень восхвалительных эпитетов завершил так: «восхитительна на вкус, не хуже телятины»… Я это к тому, дамы и господа, что в нашем поварском деле действует кодекс поведения в универсуме – законы общегалактические, и одним из фундаментальнейших положений – скрижалью – я бы назвал: не создавай дополнительных сущностей без надобности (бритва Оккама), другими словами: «не вы… йся! Особенно если летать не умеешь».

Мы живем в мире изобилия и доступности хороших, отличных и даже выдающихся по своим достоинствам ингредиентов харча. Есть хорошо не означает есть сложное, а есть изысканно не означает есть невкусное. (Глагол «есть» – в данном конкретном случае, и ежели образование дозволяет, – можно рассматривать как некую модальность или пуще того – предикат.)

Позволю себе добавить в разбивку и верлибром пару-другую универсальных истин:

Деликатес – это то, что назвали деликатесом, а не то, что им является. То, что мы, сермяжные, держим за деликатесы французской гастрономии, – пища французских бедняков XVIII века: все эти улитки, патэ (паштеты), устрицы, лягушечьи окорочка, кроличьи рагу…

Деликатес – это то, что необщедоступно, отсюда: белужья икра – не деликатес в Приазовье (то есть не была деликатесом), фазан – обычное едово в Фазаний, как белые грибы – в тайге. В Антарктиде же и докторская колбаса Амундсену – деликатес.

Я без малого пару десятилетий был свидетелем превращения пары-другой предметов съедания в народную еду, демократизации благородных продуктов. От чего, видит бог, вкуснее они не стали. В меню израильтянина (бедного докера, как любили типизировать в пятидесятых) на глазах у меня прибыло: авокадо (еще в 1983 году в Париже хилявшего под деликатес «экзотик»), свежие шампиньоны, спаржа, брокколи, кольраби, китайская проросшая фасоль, китайская капуста, соевый соус и т. д. и т. п.

Сыры, особенно твердые сорта, в Израиле безнадежны: все-таки для приготовления подлинных сыров требуется сычуг, то есть преступление кашрута. Однако какими сортами сметаны нас

осчастливили наши пейзане!

Итак, давайте нормально, вкусно и изысканно, скажем так, – отланчуем. Не создавая лишних сущностей. Поставьте на стол масленку со сливочным маслом. Уже продается и деревенское, развесное, не говоря об отличном фасованном (предпочитаю соленое). Черный хлеб. Багет. Чисто вымытый (и не разрезанный) редис, и чем мельче, тем лучше. Перо зеленого лука. Обычная редиска со сливочным подсоленным маслом и горячим хлебом с листом – облитого только что выдавленным лимонным соком – салата… Отличная, восхитительная прелюдия, эдакий аперитив нашего ланча. О! – хорошо, что напомнили. Не бойтесь – купите кольраби. Очистите, как картофелину, и: здесь два примитивных варианта! Нарезать на полупрозрачные диски и съесть со сливочным маслом, как редис, то есть с хрустом и удовольствием, ведь кольраби – и на вкус, и вообще – чистая кочерыжка из нашего детства, только большая и круглая. А второй вариант требует минимальной, но возни.

Кольраби

Ломтики кольраби толщиной не более 1/2 см обвалять в муке с солью и слабо подрумянить на смеси сливочного масла и маргарина. Покупая кольраби, не поддавайтесь мегаломании – чтоб не крупнее некрупного яблока. И не покупайте второй сорт! – малосъедобно. С кольраби пока – всё. 2-3 ярких редиски, пара ломтиков кольраби, сливочное масло, перо лука, лист салата!… Ну!

И запейте – о, умоляю, – двумя-тремя глотками «месье». «Месье» – это три минуты возни:

Месье

Пол-литра йогурта, измельченный укроп и соль. Добавьте 1 чайную ложку растительного масла, 1 желток сырого яйца, измельченный – чуть-чуть, ну совсем чуть-чуть – свежий чеснок, перемешайте… Вот вам и месье! Для тех, кому йогурт кисловат, возьмите простоквашу…

Плевать я хотел на то, что настоящее месье делают из скисшего молока козы! Подумаешь! Да хоть газели!… А с йогуртом – вкусней!!! А вот теперь, пардон, селедка. Ах, фи,

селедка?! Да, милые мои, – селедка!… Быстро записывайте!

Дано: сельдь без костей. Любая – «Матиас» так «Матиас», иваси так иваси… Требуется: доказать.

Доказываю: я, М. Генделев, вот прямо сейчас беру достаточное количество очищенной и нарезанной на ломти не толще 1 см филе вульгарной селедки. И – делаю соусы, в которых сельдь доходит до предела совершенства и хранится сколько угодно в холодильнике в стеклянных (!) банках, но сколько угодно она храниться не будет, потому что вы ее мгновенно слопаете.

Итак, принцип всегда один: ломтики сельди погружаются в соус не менее чем на двое суток, из которых первые сутки – при комнатной температуре.

1. **Винный соус.** Как его приготовить, сообщается в предыдущей главе («Птичка, ты не рыбка»), правда, между строк.

2. **Майонезно-горчичный соус.** 100 г майонеза, 1 чайная ложка готовой горчицы (призываю покупать дижонскую, по соображениям ностальгии и ваще!), 2 крутых желтка, чайная ложка сахара, немного черного перца, столовая ложка растительного масла, полстакана кипяченой воды. И – всё!

3. **Гасконский соус.** Отварите яблоки с сахаром (варенье из яблок на скорую руку, но без ванили и корицы), добавьте измельченного сельдерея (стебель) и – на стакан соуса – 1/2 столовой ложки лимонного сока. Это уже три соуса!

4. **Гастонский соус.** 30 г растительного масла, 20 г оливкового масла (лучше не жадничать и покупать нерафинированное), 3-5 зубчиков нарезанного чеснока, ложка лимонного сока, острая паприка по вкусу и гвоздик гвоздики.

5. **Латинский соус.** 50 г оливкового масла, 25 г белого сухого вина, лавровый лист, душистый перец, укроп, чуть-чуть тмина, гвоздика (не переборщите!), долька неочищенного чеснока – всё вскипятить, дать остыть. Можно положить один листик мяты, но это на любителя.

6. **Македонский соус.** Ахтунг! – сразу поставить в холодильник и съесть, то есть утилизовать – в течение трех суток! Банка 9-процентного творога, ложка столовая подсолнечного масла, каперсы, 3 перетертых крутых желтка, 1 сырое яйцо, черный перец, кинза.

Шесть? Я не сбился со счета?

7. **Зеленый соус по-карийски.** Укроп, петрушку, сельдерей и шпинат порубить до пасты, залить кипящим растительным маслом. Семь?

8. **Гомельский соус.** 100 г майонеза, 1 чайная ложка готового белого хрена, 2 крутых желтка, 1 чайная ложка сахара.

Вы не устали? Тогда – коронка:

9. **Соус романовский!** 100 г майонеза, 50 г тертого пармезана, 20 г изюма (немного распарить), шафран.

Уф!

10. **Сливовый соус.** Отварить без сахара достаточное количество слив, добавить мускатный орех.

11. **Чернослив**овый соус. То же, но из чернослива. Я добавляю чеснок.

12. **Ржавый соус по-московски.** Обжарить в растительном масле пару ломтей черного хлеба, перетереть в том же масле до образования взвеси, добавить 1 чайную ложку меда, немного имбиря, кардамон.

13. **Креветочный соус.** Сохранить в морозильнике 4-5 креветок, с тех пор как вы ими лакомились в последний раз. 50 г растительного масла нагреть, смешать с 1/2 ложкой уксуса, добавить чеснок, 1 чайную ложку сахара, долить водой (1/2 стакана), кинуть в маринад креветок и довести до кипения.

14. **Соус ореховый.** Майонез, истолченный жареный миндаль, карри, шафран.

15. **Льежский соус.** Растертые в пасту с растительным маслом сухие белые грибы. Паста 2-3 минуты прокаливается на сковороде. Для филе.

16. 17… – 29. **Провансальский соус, соус мадера, соус дунь…**

Нет, так мы никогда не закончим, и баночки у меня кончились, а холодильник забит селедкой. М-да, даже для меня это как-то избыточно…

Итак, что у нас там? Ланч? Съели по куску сельди. Этого пошлого плебейского продукта, под соусом дунь? Аппетит полыхает, как бадаевские склады? Утолим! Отхлебните еще напитка «месье» и съешьте тыкву. Тыкву, тыкву, ничего страшного. Маленькую такую тыкву, запекавшуюся 30-40 минут в духовке или приготовленную в микроволновке.

Запеченная тыква

Надо срезать с тыковки – где-то, где на глобусе тропик Рака, – верхушку. Удалить всякую сердцевину с семечками, вложить в 200—300-граммовую тыковку 50 г подсоленного или соленого сливочного масла, 1 чайную ложку сахара, немного черного перца. И запечь. Есть ложкой, очень горячую. Я лично подаю к тыкве жареную ветчину или тяжелое жареное же мясо – утку, гуся, на худой конец – индейкины ноги. Но мне приходилось есть

тыкву и в варианте фондю – с обжаренными в кипящем масле отпанированными кусочками твердого сыра или с печеной камбалой (спрыснутая лимонным соком камбала, обложенная кружочками репчатого лука, незатейливо запекается в духовке).

Знаете, я вот перечитал написанное и решил, что яично-яблочный пирог на сладкое – лучше не подавать. Лучше сразу выпить кофе самого что ни на есть простого рецепта «Фиеста» и затянуться тем, что «Минздрав предупреждает».

Кофе «Фиеста»

3 полных чайных ложки молотого кофе (я предпочитаю «Сантос»), 1 чайная ложка растворимого кофе (я предпочитаю гранулированный), 4 ложки сахара, на кончике ножа корицы, 2-3 крупинки ванилина – влить 3/4 стакана крутого кипятка, поставить на медленный огонь, следя, чтоб поднялось, но не убежало, повторить процедуру, когда пена опустится еще раз, а если не лень – и 2 раза, влить в джезву (турку) 2 чайных ложки холодной воды, закрыть блюдечком, закурить сигарету, прождать еще минуту, млея от предвкушения, разлить по чашкам костяного фарфора и…

… пригубить, повторяя: «Не создавай лишних сущностей, а то хуже будет…»

Романс «Ностальгия»

Кулинарная ностальгия… А как же! Помню-помню… Такие еще ностальгические завтраки: ломоть батона с немножечко мылящимся маслом и кружком колбасы имени высшего медицинского образования. И чай – обязательно цейлонский! (Я заметил – чем меньше в стране чего жрать, тем выше стоит искусство заваривания чая.) И – с гастритом наперевес – в роскошь хлябей ноября на службу, где служат за получку.

Ну опровергни меня, гордый еврейско-русский человек! Ну давай, опровергай – клади козыри первой картошечки с блокадным укропом! «На стол колоду, господа!»: арбузный запах ладожской майской корюшки, нежинского твердейшего на расхруст огурца в каменном ознобе от срыва с росистой грядки… Торжество летней окрошки и суточных зимних щей из подлинной квашеной капусты с Кузнечного рынка и некошерной убоинки. Давай, дуй, опровергай, строчи письмо по прописям родной речи: «Дорогая редакция! Клеветник и огульный очернитель затесался в ваши (стройные? плотные?…) ряды»… et cetera.

Да ежели хотите знать, я сам, да! – сам – превознес до небес достоинство и кавод (здесь – славу) кухни старшей родины моей…

Вот, 1 апреля 1987 года – авторогерой после десятилетней разлуки и отчуждения вкусовых пупырышков от источников наслаждения воссоединяется с!

Нет, не голод он утолял, – утешал он ностальгию гастрономическую, взлелеянную годами разлуки, ибо: если мир есть дом, то родина – кухня. «С молоком матери». «Родительский очаг». «Горький хлеб сиротства» (вариант – «чужбины»). «Сладкий дым Отечества». «Сладко пахнет труп врага» (вариант – «белый керосин»). «А сало русское едят». «Пуд соли». «Евхаристия». «Кровь с молоком». Маца. «Щи да каша – пища наша». «Что русскому здорово, то немцу карачун». «Когда я ем, я глух и нем» – вот она, во откуда она, *glasnostь!* (Посвящается Майе Каганской.)

Генделев пробовал.

Хлеб круглый черный по четырнадцать копеек пробовал, кефир из аутентичных стеклянных бутылок с изумрудной фольговой шляпкой – пробовал. И ацидофилин. И соленые огурцы пять рэ кило на рынке пробовал. С деликатностью. Предложение попробовать Колбасу поначалу отклонил с мотивацией, что люди этого не едят и что колбасы такого (шалом, драгоценнейший Михаил Афанасьевич!) алого цвета не бывает и не было в его время, то есть Колбаса, как бы это понеобиднее выразиться,

недостаточно ностальгична… Но ведь и названия такого – «Колбаса» – в твои времена не было – вот как парировали гостеприимцы! И – Генделев попробовал. Сало (прости, коллега Барух Авни, во девичестве Камянов – оскоромился!) – пробовал. С нами крестная сила! – какое сало в голодной России! Каждому еврею на Пасху такое сало. В Иерусалиме, например, такого делать не умеют. Свиньи не те.

– А грибочки, а грибочки – боровики! Сами брали, сами мариновали!

– Стоп!!! – рявкнуло сознание Генделева. – Стоп! Чернобыль!!! Грибы тянут из почвы кадмий!

– А хер с ним, с кадмием, – разнеженно, с ленцой отозвалось подсознание.

И конформист Генделев немножко попробовал. Ведь, как согласились Янь и Инь, надо же душе чем-то закусывать напитки, которые телом пробовал. Например:

«Пшеничную» – прямотой вкуса и устойчивостью духа подпирающую Столп Утверждения Истины, что «алкоголь – это наружное», – пробовал! (После чего и самоё алую колбасу умял, и хиросимские грибы схрупал, и белой ручкой не махнул – прощайте, мол, ваше здоровье – Веничка!…)

И «Золотое» пробовал «кольцо» по семнадцать (Генделев поперхнулся) пятьдесят бутылка, как нежно спела вслед бутылке хозяюшка.

И антисемитскую «Горилку» вкуса «циклона-Б», и с резолюцией: «С эффектом согласен» – пробовал.

И «Сибирскую», после которой с голыми руками хоть на медведя («дов» – на языке ТАНАХа (ТаНаХ – аббревиатура слов Тора (Пятикнижие), Невиим (Книги пророков), Ктувим (Святые Писания), единая священная книга иудеев) – пробовал. И действительно – дов. То есть хоть… И – абзац!

«О, дайте, дайте, Господь-Редактор, еще сто строк описать этот стол, эту пищу! Продлить смак. Жалко, что ли? Для кого экономите место?! Где она, вереница напирающих шедевров, жарко дышащих в затылок, ради которых стоит пожертвовать гулкими просторами листа и желудка? Нет таких шедевров, Господь-Редактор! (Но – абзац!… И краткость – сестра нашего таланта. И теща – Гения. И – кротость – сестра… И – без никаких разговоров… абзац, кому я сказал!)» *(М. Генделев. «Великое русское путешествие», т. 1. М., – «Текст», 1993).*

А вы говорите!

Где-то В. Набоков заметил, что ностальгия – это не более чем тоска по молодости. Что-то я сомневаюсь в качественности нашей молодости, но хоть потертая, а – своя, другой не предложат…

Ладно, отсель и присно будем справляться с ностальгией по молодости средствами домашнего куховарения.

Неоспоримо: всё вкусное мы съели в детстве (как неоспоримо, что всё невкусное мы выпили в молодости). Ну вспомните, ну вспомните, ну вы, конечно, помните! – что, чего сладостнее не бывает в мире, что вкусней всего на свете? Ну!

… Подкрасться к накрытому на веранде столу. Оглянуться: чем заняты взрослые? И схлюпать из миски помидорного салата розовосметанный сок-соус! Вкус счастья и запах детства. И не обидно за почти доставшую оплеуху вслед восторгу причастности.

Напиток «месье», предложенный на прошлом занятии «Общества чистых тарелок», – изумителен, спору нет. Но далеко провансальской амброзии до дачных настольных нектаров. Итак: оплеуха восторга!

Оплеуха восторга

Четыре крупных помидора (или – «помидоры», дабы соблюсти среднечерноземный этикет). Ошпарить крутым кипятком, снять кожуру и вынуть семена. 1 баночка жирной сметаны и 3 баночки простокваши. Сок одной некрупной луковицы. 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка растительного масла, соль, черный перец. Взбить в миксере или, если вы бедны, не механизированы и не ленивы, – растереть до однородной массы. Дать отстояться в холодильнике – час-полтора. Перед подачей добавить растертый зубчик чеснока и измельченный укроп. (Укроп – только перед подачей! На укропе не настаивать!! Ни-ни! – вкус испортите.)

Следующий рецепт можно было бы назвать рыбной псевдосолянкой, можно было бы «райской рыбной похлебкой Рамота» – именно там, в Рамоте, в моем гастрономическом подсознании сложился чувственный образ данного пикантного и глубоко русского блюда.

(Тем не менее – являющегося, положа руку на сердце, – контаминацией общеизвестной рыбной селянки «Метрополя» и «Марсельской похлебки».)

Райская рыбная похлебка Рамота

Необходимо: 3 крупных картофелины, 2 морковки, 1 красный

жгучий перец, 1 баклажан, 3 помидора, стебли сельдерея, 1 луковица, 2 баночки (по 100 г) томатной пасты, пучок петрушки, пять-шесть зубчиков чеснока, 2-3 горошины душистого перца, 2-3 гвоздичины, 2 лавровых листа, сладкая паприка, 5 черных маслин, 1 лимон и – 300 г любого рыбного филе. Берите дешевую мороженую рыбу – макрель, треску, тунца – без разницы! Но: ¼ тушки копченой скумбрии (макрели) или другой горячекопченой рыбины – это обязательно. Нарежьте овощи (картофель и баклажаны кубиками, морковь кружочками, сельдерей, помидоры, перец – как бог на душу положит, луковицу лучше не резать, а пусть варится целенькой, в шелухе).

Киньте в кастрюлю картофель, лук, морковь, перец и сельдерей, добавьте 2,5 литра воды, поставьте на большой огонь. Кубики баклажана оставьте на воле на 10 минут, спрысните соленой водой (горечь стечет). В закипевшую воду выложите баклажан, помидоры, нарезанное филе и копченую рыбу. Уменьшите огонь. Еще через 20 минут вложите означенные пряности, томат, изрубленную петрушку, 2 столовые ложки сахара (не бойтесь! Знаю, что говорю!), выждите минуту – попробуйте на предмет достатка соли и выключите плиту, после чего засыпьте изрубленный чеснок, маслины. Я бы рекомендовал добавить десяток каперсов или – на худой конец – один измельченный соленый огурец. Дайте постоять под крышкой еще 10 минут и подавайте, не забыв вложить в каждую тарелку кружочек лимона и ложку сметаны.

Предложенная райская похлебка Рамота обладает именно русским вкусом, духом и прямотой. Еда былинных богатырей. Гамма похлебки лучше звучит с белым свежайшим багетом, а гармоническому восприятию ее способствует 1 рюмка горькой настойки внутрь. И сразу – ложку раскаленного острого супа! Чтоб слезу вышибло, большую купеческую слезу.

Национальной пищей михаилсамюэльевичей, как известно, является гусь. Мне известны 20-30 рецептов приготовления гуся и запчастей к нему, но я выберу наиболее отечественный: гусь с кислой капустой и яблоками, приготовленный второпях.

Гусь второпях

Поймайте гуся. Это довольно сложно, но в сезон – 2-3 месяца вокруг Нового года – они, гуси, продаются в больших супермаркетах. Расчленить, не срезая жир. Обжарьте до корочки на сковороде на большом огне, не соля, а только поперчив. Не

обращайте внимания на то, что мясо будет жестким – доберем тушением. Жареного с вытопленным жиром гуся поместите в латку или просто в тяжелую кастрюлю с притертой крышкой. Подлейте немного воды и тушите с добавлением обжаренного лука не менее часа на медленном огне, практически до мягкости. Затем завалите в кастрюлю 1,5 кг квашеной капусты и небольшой кочан белой капусты. Посолите и добавьте 2-3 столовые ложки меда и 1/2 кг очищенных от сердцевины, но не от кожуры яблок – лучше второго сорта. Тушите до полной мягкости яблок.

Теперь слушайте внимательно. Гусь – не утка, и даже не индюк! Тем не менее этот способ тушения птицы применим и к тем, что не гусь по определению. Самые банальные мосталыги дешевой индейки приобретают при подобном способе приготовления несвойственную им изысканность и даже некоторую манерность. Мед можно заменить, в конце концов, и сахаром, а можно раскошелиться на баночку появившегося недавно в Израиле брусничного или клюквенного варенья. Отменный вкус обещаю. Допустимы и желательны приправы: шафран, карри, сушеный гранат, барбарис. Не рекомендую душицу и вообще специи ориентального аромата и стиля «идет гулять ишак».

Общие замечания, связанные с употреблением пряностей.

Неправильное употребление (и в смысле подбора, и в смысле дозирования) пряностей, специй и приправ – надежнейший способ загубить самый классный продукт и дискредитировать самый что ни на есть рецепт. Тем самым поставив себя вне закона. Хотите быть комильфо – ставьте опыты на себе, используя отложенные в сторонку пробы блюд. Это соответствует не только искоренению невежества начинающего кухаря (а я, как вы, наверно, уже обратили свое драгоценнейшее читательское внимание, не поставляю рецептов кулинарных академий высшего пилотажа – мои блюда можно не только съесть, но даже и приготовить, не напрягая «айкью» и стол с хронометром у бровки). Следуйте общему принципу: большинство пряностей, и специй, и зелени при приготовлении супов и жаркого закладываются не раньше, чем за 5 минут до окончания процесса жарки, варки, парки, тушки. Желудочные камикадзе (а такие всегда находятся – путающие смелость, риск и полет с нахальством и нахрапом) могут проверить на себе, прочие пусть примут на веру и мыслимым вкусом измерят, например, очарование разваренного чеснока, отварного укропа, прогорчившего весь бульон вареного лаврового листа и т. д., и т. п., гадости, мерзости и позора. Так что не лезьте со своей

базиликой в компот и сметь не могите подойти с заатаром к латке-гусятнице, где в яблочно-капустно-клюквенно-медовом нечто плавает он! – тушеный индюк Михаил Самюэльевича.

Тема и вариации

Я ограничиваюсь критическим расчленением настоящего, а не сочиняю рецептов… для кухни будущего…

К. Маркс

Читатель, советчик, врач! Приготовитель, делатель, пробователь! Оценитель, ценитель, хвалитель! За мной, читатель! Ахорай!

Купите порошковый готовый гороховый суп. Я понимаю ваши сомнения, выражающиеся в пожатии плечами: фи!

Я сам немедленно перестаю читать самый пышный рецепт, в котором рекомендуют: «разведите бульонный кубик…» Во рту появляется вкус бедности. Не дочитав до конца, жлобеешь – в смысле гастрономическом. Но – порошковый гороховый суп – это всего-навсего гороховая мука. Как аспирин – это всего-навсего ацетилсалицилат. Доверяй мне, читатель, как сорок тысяч братьев: не отравлю.

Итак:

Гороховый суп

3-4 крупные картофелины. 1,5 литра молока, 1 баночка консервированного горошка. Луковица. Сливочное масло. Соль, перец черный. Нарежьте кубиками картофель. Чем меньше ребро кубика, тем быстрее будет готов божественный суп, рецепт которого мне дала одна старая ведьма из Ченстоховы. Заложите в кастрюлю картофель и луковицу и влейте жидкость из банки консервированного горошка. Положите луковицу и добавьте минимум воды, дабы картофель был прикрыт. (Доступно объясняю? А то – жалуются на изысканность медленной речи…) Поставьте на огонь. Закипит – подсолите. Пока что разведите холодным молоком 2/3 стакана гороховой муки: никаких комков! В процессе помешивания допустимо напевать. Причем в голосе должна звучать уверенность победителя – суп получится отменный. Сварился картофель почти до готовности? Можете вытащить луковицу, многие терпеть не могут даже ее вида. Влейте в кипящую картошку (я хорошо объясняю?) разведенный концентрат. Аккуратно помешивайте, напевая и пританцовывая, и

долейте молоком. Поперчите. Картофель сварился – суп готов. Ах да – вывалите в готовый суп горошины из банки. Добавьте по вкусу сливочного масла. Попробуйте суп.

Собственно, всё это кусок мрамора, из которого стоит высечь бюст настоящего и подлинного шедевра кулинарии. Потому что с этого момента начинаются варианты, начинается отделка.

Во-первых – я слукавил. По ведьминскому рецепту в готовый суп следует добавить немного, совсем немного тмина. Это принципиально меняет дело, однако сильно сокращает широкую аудиторию потребителей. Поэтому давайте так: отлейте немного супа и – потминьте.

Ну?…

Во-вторых, опять во весь немалый рост встает проблема вашей конфессиональной принадлежности: козленок и молоко его козлиной матери. Ежели вы полагаете соблюдение кашрута предрассудками древних евреев – рекомендую несколько аутентичных вариантов ченстоховской похлебки.

Вариант «Скажите а», классический: картофель отваривается с копчеными ребрами (бараньими, свиными и т. д.).

Бэ-вариант – вместо ребер используются (по наличности): охотничьи колбаски или «кабанос», копченая индейка (гузки), сырокопчености…

Гэ-вариант, компромиссный: суп готовится строго кошерно, а не поддающийся конформистским уговорам нестрогий вкус утешается (вернее, обманывается – провести за нос и язык) особыми разновидностями «хрустов», продающихся в любом супере и имитирующих представление аборигенов о вкусе копченой свиной грудинки… «Хрусты», как крутоны, могут быть всыпаны в тарелки перед разливом супа, но, заклинаю! – ни слова ченстоховской ведьме.

На вышеприведенном примере вполне дебильного – в смысле простоты – рецепта мы можем, однако, с легкостью необычайной проследить трансформационные возможности истиной гастрономии: тема и вариации, доминанта и субдоминанта, вкус и изыски…

Лично я читаю кулинарные труды, как подлинный меломан – партитуру, а исполняю, как Армстронг – импровизации. Но я вообще такой – замечательный. Посему, дабы не впасть в ересь, рекомендую Божественную простоту. Другими словами, то, что трудно превратить в гадость страшную. Отсюда – второй пример из репертуара: «генделяки», как назвал это один нечуткий к слову обжора после третьей тарелки. Но мы начнем с медитации. Вдох – выдох – вдох… Представьте себе оладьи. Выдох… Со сметаной.

Вдох. Сглотните слюну. А теперь замесите тесто для оладьев… А теперь!

Генделяки

Пропустите через мясорубку (или перемелите в миксере – до однородной массы) говяжью печенку (или ее же с 1/3 печени куриной или индюшиной), сырую луковицу и 1-2 зубчика чеснока. Смешайте обе массы (тестовую и печеночную), поперчите, подсолите и вбейте еще одно яйцо. На кончике ножа – пищевой соды. Поджаривайте как оладьи и по готовности – залейте прямо на сковороде сметаной. Немедленно прекратите медитацию, откройте верхнюю чакру. Закройте ее и как следует прожуйте.

Вариации: то же, без участия кисломолочных продуктов. С пассерованным жареным луком. Снабдить брахой (благословением). Гарниры – легкие, ненавязчивые. Я лично рекомендую – тушеную морковь. Тушеная морковь готовится так:

Тушеная морковь

Нарезанную кружочками морковь выложить в тяжелую – лучше керамическую – посуду, добавить сливочного масла (или маргарина, или, на худой конец, – растительного, лучше кукурузного, масла) и тушить до полуготовности. Затем посолить, поперчить – черным, а не душистым перцем, спрыснуть лимоном и добавить 1 столовую ложку сахара. Довести до готовности. Помешивать, чтоб не пригорело. Можно – и даже лучше – тушить морковь с черносливом, предварительно отмоченным в теплой воде.

Ничего себе – легкий ненавязчивый гарнир!… Но это – обеденный вариант. В необеденном – ланч, легкий ужин – рекомендую: сырые ломтики кольраби со сливочным маслом и лимоном и редис, или слегка отваренные в соленой воде брокколи, или просто – неострый салат. Острый, пикантный или тяжелый гарнир попросту забьет воздушно-тающую гамму генделяков.

И наконец – третий пример вариабельности.

Курица по-пирейски

Необходимые исходные продукты, без которых не обойтись: кура – одна, бараний жир – 1, красное вино (винный или яблочный уксус), 1 головка чеснока, черный горошковый перец, петрушка, кинза, укроп, лавровый лист, луковица, гвоздика. Приготовьте маринад. Пять минут прокипятите в 1 литре воды чеснок, перец, 2 столовые ложки сахара, лавровый лист, 1 столовую ложку соли. Влить 50 граммов 5-процентного уксуса или 1,5 стакана вина, добавить изрубленную зелень и лук. Опустить в маринад мелко расчлененную курицу (предпочтительно – неразмороженную) и оставить на 12 часов при комнатной температуре (нормальной, а не 36, 6). Нарезать на кусочки величиной с фалангу указательного пальца (не порежьтесь!) бараний жир – граммов сто пятьдесят – двести, 1/2 ложки растительного масла – на сковороду, затем кусочки жира и на большом огне жарить курицу до хрустящей корочки и хрустящих шкварок, выложенных на идеальный гарнир – рис. Подавать с острой сырой зеленью – сельдереем, зеленым луком, поперченными помидорами, болгарским перцем. Запивать вином, причем лучше полусладким или даже сладким.

Вместо вариаций, я понимаю – у любой домохозяйки они так и напрашиваются, порекомендую лишь учесть, что вышеприведенный рецепт маринада спасет отсутствие гастрономического воображения при всех операциях с остобрыдлой курой и плебейской индейкой, если вы собираетесь жарить этих неприхотливых пернатых на мангале, в гриле, в духовке, на костре, в микроволновке и т. д. Более того, можно добиться даже появления какого-то стильчика в куховарении, если поэкспериментировать с сортами вина, выбрав любимый, – допустимы и белое вино сухое, и полусухое, и крепленые (с ними поосторожнее) вина, и даже бренди и коньяк, правда, в резко сниженных дозах и при добавлении уксуса. Интересный эффект (а жарить можно и не по-пирейски, а простенько – на чем придется) даст отмачивание птички в маринаде на основе грейпфрутового сока (не перегорчить), в просто лимонно-чесночном растворе и (это касается утки как никакой другой птицы) в слабом растворе горчицы с сахаром.

Но бывают страшные периоды в жизни. Когда на ужин: подсохший хумус, псевдорижские шпроты, свежий огурец и яйцо полукрутое, батон, маргарин, чай из пакетика. Что ж – накройте стол, стараясь не особенно приглядываться к источникам энергетического обеспечения жизнедеятельности организма. В центр стола поставьте горшок со столетником. Приготовьте стакан чая из пакетика. Чай из пакетика готовится так.

Чай из пакетика

Возьмите пакетик двумя пальцами. С гадливостью опустите его в относительно помытый стакан. Опустите на дно стакана, со всех сторон обливая кипятком. Наполните стакан до краев. Далее на выбор: или выплесните содержимое в раковину, или ждите, пока остынет, – он вам пригодится, когда совсем станет невмоготу.

Теперь, исходя из эпиграфа «Ограничьтесь критическим расщеплением настоящего», – прислоните к горшку книгу и читайте, стараясь не косить глазом на отправляемые в полость рта продукты питания.

«У тетки был повар Леонтий. На первое, например, он подавал украинский борщ из свежей капусты (? – *М. Г.),* затолченный салом и чесноком, с молодыми голубями, фаршированными пшеном и укропом. Голубей вынимали из борща и подавали на блюде. Потом были караси в сметане из собственного «ставочка», потом какая-нибудь тетерка или дрофа, которую подстрелили кузены (арабы? – *М. Г.),* потом мечта всей моей жизни – вафельный пирог с малиновым вареньем и сбитыми сливками…»

Откиньтесь на табуретке. Хлебните чаю, смелее, он уже остыл. Переверните книгу, прочитайте на обложке: «Александр Вертинский. Дорогой длинною…»

И сказал Конфуций: «Кто хочет обрести счастье или мудрость, тот должен искать перемен». Бэ’теавон!

Скрип роскоши, или Охота с непорочным кабаном

Сладок сон трудяги, мало ли, много ли он съест; но пресыщение богатея не даст ему заснуть.

Коэлет, 5,11

Значит: так! Ростбиф – это понятно, он «окровавленный». Страсбургский пирог – он (это, как известно, никакой не пирог, а вообще консервированный паштет. Из г. Страсбурга, что характерно) «нетленный». А трюфели? А трюфеля – это «роскошь юных лет». Как выяснилось, я готовлю трюфели так. Сначала я встречаюсь с приятелем. Я знаком с ним лет эдак двадцать пять, но он, по причине легкого нрава, необозримого словарного запаса и элегантности, не только изрядно мне не надоел, но – напротив – становится мне день ото дня дороже, ибо напоминает мне о юных летах моих; он хоть и старше меня годами, но поскольку принципиально ни хрена не делал всю жизнь, лучше сохранился и памятью крепок. Напоминает он о юных летах моих каждый день.

Закусываем мы не истово (у меня, когда я думаю о бренности, пропадает аппетит, а приятель мой, по его словам, «не прожорлив») – и идем отбирать деньги у встречных знакомых. Знакомых мы встречаем по пути к рынку Махане Иегуда. Брать на гоп-стоп знакомых лучше где-то в районе полудня в пятницу. Нежарким зимним днем, накануне и в предчувствии, по пути на рынок, когда у них еще не пропала эйфория окончания трудовой недели, и они легче одалживают. Отбирать деньги следует твердым голосом под самыми причудливыми предлогами, вплоть до того, что так вот и говорить правду. Мы и сказали правду. «Доктор, – сказали мы одному зубному врачу и меценату, – доктор! Мы тут заняли очередь за трюфелями, да вот незадача, вышли из дому без мелочи. Одолжи на трюфели, крест – святая икона – к следующему шабесу вернем, век свободы ло лир'от (не видать)! А, доктор?…» И сразу же переводим разговор на светскую тематику: то-сё, мол, давно не собирались, мол, не читали наизусть из Дерриды, не проходили каналов на предмет типуль-шореша (то же самое, что пломбировка каналов, но куда больнее и дороже), не строили планов на будущее, так, мол, одолжи, доктор, на трюфели. Спасибо, доктор, ну, до встречи, в следующем году в Иерусалиме.

Далее мы идем покупать трюфели. Естественно, без очереди. К чести израильтян, как молодых, так и старослужащих, к трюфелям они относятся сдержанно, без ажиотации, не толпятся у прилавка, не (слюня химический карандаш) наносят себе на ладонях номера, не пихаются, не прут без очереди, как на буфет. Израильтяне, завсегдатаи рынка Махане Иегуда, особенно вырванные с корнями и клубнями из Северной Арабии и Южной Бессарабии, трюфелями не интересуются. Причем, ежели первые твердо считают их нац. едой вторых (потому что трюфели не идут в кускус), то вторые, в свою очередь, считают трюфели едой первых – потому что она пища дорогая, иностранная и совершенно дикого вида. Грустные глаза продавцов трюфелей вспыхнули при нашем появлении. Похоже, что мы с моим приятелем были первыми оптовыми покупателями в этот сезон трюфелей. (Сезон трюфелей в нашей стране – февраль. Спешите присоединиться!) Итак, грустные глаза вспыхнули, и трюфельщики с азартом кинулись торговаться…

Для тех, кто с нами. Трюфели – это грибы, в честь коих названы ностальгические конфеты (действительно напоминающие внешне клубни так называеиого «черного трюфеля», в свою очередь смахивающие на слегка потрескавшуюся печеную молодую картошку). В Израиле растут и культивируются два вида трюфелей – черный и белый. Белый крупнее и почти вдвое дороже (килограмм около 50 шекелей, ну 45, если до хрипоты). Белый и черный – на вкус неотличимы. Охота на трюфели требует неоценимой помощи четвероногого друга – собаки или, вы будете смеяться, – специально натасканной на трюфельный аромат свиньи, причем, как следует из апокрифов, – свиньи девственной. Дело в том, что трюфель – гриб подземный, растет на глубине ладони под поверхностью. Как это ископаемое называют наши отечественные старатели – ума не приложу.

Почему свинья должна быть девственной, стало предметом самого горячего обсуждения. Была выдвинута версия, что, вкусив от плотских радостей, хряк на такие глупости, как землю носом рыть за ради вздорных грибочков, уже не идет, думая об ином: любовь, как я неоднократно проверял, – окрыляет. С другой стороны – у женатой свиньи нету, как говорят на иврите, – «мотивации»… Прихотлив Промысел Господень, что тут говорить!…

… Грустные глаза непопулярных в народе трюфельщиков вспыхнули, и они с азартом кинулись с нами торговаться. Мы с моим другом приобрели килограмм трюфелей – роскошь юных лет. Черных. По скромной цене 25 сиклей серебра за тысячу

граммов. В конце концов, или имеет человек право отведать господской кухни, или не имеет человек права на честно занятые у стоматолога деньги отведать? Особенно если учесть, что в доме шаром покати. И хочется трюфелька с чем бог послал.

Как на духу – трюфелей не готовил ни разу. У меня складывается впечатление, что то ли я их пробовал однажды, то ли про это читал. То ли писал. Тем не менее как готовить трюфели – я знаю. Трюфели подают (затаите дыхание) – так! Накрывается стол. В основных вариантиках:

Шекснинска стерлядь золотая,
Каймак и борщ уже стоят;
В графинах вина, пунш, блистая,
То льдом, то искрами манят;
С курильниц благовонья льются,
Плоды среди корзин смеются,
Не смеют слуги и дохнуть,
Тебя стола вкруг ожидая;
Хозяйка статная, младая
Готова руку протянуть…

(Гаврила Державин. «Приглашение к обеду», Санкт-Петербург, 1795 г.)

…нарядные лакеи
По знаку Войского бульон несут скорее,
И Королевский Борщ еще вкусней бульона,
В который опустил Гречиха потаенно
Жемчужин несколько и крупную монету, —
Переходил секрет рецепта по секрету.
Он вкусен был, служил для очищенья крови
И силы укреплял, поддерживал здоровье.
Другие яства шли, они забыты нами:
Фрикасы нежные, аркасы с блемасами,
С ингредиентами помухли, фигатели,
Контузы с соусом, пинели и брунели.
А сколько было здесь дунайской лососины,
Икры отборнейшей! Чудесной осетрины!
И выбор крупных щук и мелких пребогатый,
Меж карпов были здесь и шляхта, и магнаты,
С печеной головой и жареной середкой,
Вареный хвост торчал над жаркой сковородкой!

(Адам Мицкевич. «Пан Тадеуш», Париж, 1831 г.)

Телячьи головы на блюде,
Лепешки в масляной полуде,
Со вкусом убраны столы!
В загоне, шевеля губою,
Готовы к новому убою,
Стоят на привязи волы.
Пирог в сажень длиной, пахучий,
Завязли в тесте морды щучьи,
Плывет на скатерти икра.
Гармонь на перевязи красной
Играет «Светит месяц ясный»
И вальс «Фантазия» с утра.
Кругом – налево и направо —
Чины командного состава,
И, засучивши рукава,
Штыком ширяя в грудах снеди,
Голубоглаз, с лицом из меди,
Сидит правительства глава.
И с ужасом взирают гости,
Как он, губу задрав, из кости
Обильный, сладкий мозг сосет.
Он мясо цельными кусками
Берет умытыми руками
И отправляет прямо в рот.
Пьет самогон из чашки чайной…

(Павел Васильев. «Принц Фома», Москва, 1936 г.)

Сколь многоног велик протяжен столь —
весь – монолог – неимоверный стол.
Разобраны охотничьи ножи,
за недостоинством столовых инструментов,
предложенных к разъятью элементов,
как-то: распутыванью жил-не-жил
крепленья крыл кивания голов
и певчих горлышек занятные устройства
познанья желчи на язык и вкус и свойства
и содержанье форма каплунов.
<…>

По истощеньи иерусалимских лоз,
что слаще монастырского пилось?

Чья искусительская выглядит стопа
из-под перин разнеженной Европы?
Затем и бродим мы стопа в стопу по тропам,
дионисийские выделывая па —
сами – опивки гомерических пиров —
чужих пиров – чему не огорченны —
пьем неразбавленное – в чем подобны черни —
и пьем бродячее – так, не смотрите в ров.

Пьем вина черные, пока на дне вина
не выкатится полная луна,
и вина красные облизывает с губ
язык, набивший сам себе оскому,
а вина черные еще глотком влекомы
к надтреснувшему горлышку бегут!
Еще глоток – и – выдохнется – ах! —
как черный пар души твоей, особа —
изюм бренчит об костяное нёбо,
гной винограда стынет на клыках!
Пьем вина белые, покуда дотемна
со дна не встанет черная луна!
Пьем вина столь прозрачные, что звон
уже опорожненных ямбов нежных
вселяет в нас нетвердую надежду,
что то же пьем, что пили испокон…

(Михаил Генделев. «Охота на единорога», Иерусалим, 1981 г.)

И тут вносят роскошь юных лет. Впервые, если вы не запамятовали, приготовленные мною. На медные деньги. Потому что в доме – шаром покати. Одна воскресная библиотека для чтения. Когда воскресну, сразу кинусь читать и перечитывать.

Итак: помыл, как мог, и нарезал клубни тонкими ломтиками. На смеси сливочного и минимуме растительного масла обжарил с эфемерным количеством зеленого лука до цвета светлого веселого янтаря. Добавил в сотейник 2 столовые ложки пшеничной муки, она позолотела, а я залил грибы одним стаканом чистой кипяченой воды, посолил и, все время помешивая (эх, мне б насторожиться на скрип, да было уже поздно, чего там!…), отваривал 25 минут, после чего аккуратнейше влил в грибной этот сгущенный отвар 2 стакана сливок. Попробовал: ну что тут говорить? А то тут говорить, что «ни до, ни после – вкусней я блюд не смаковал» (С. Лифарь).

Говорить тут безусловно нечего. Меня душили слезы, особенно меня душили слезы, когда я аккуратно взял громадную эту сковородку, опорожнил ее в мусорное ведро. Это было самое изумительное, самое тонкое блюдо в моей жизни, которую я всерьез намереваюсь теперь покончить наложением рук на себя, недоумка.

Это было самое нежное, тонкое, восхитительное и т. д., и еще т. д. и т. п. – из всего, что я попробовал в прошлой своей жизни уже. И подвели меня – бедность моя да неопытность моя. Грибы, фрикасе из лучшего в мире гриба – трюфеля я безнадежно испортил!!! Фрикасе скрипело на зубах: песок! Я не почистил грибы, пожадничал, полагая достаточным просто тщательно помыть клубни щеткой! А следовало – эх! Следовало их очистить! Очистить от кожуры! Фиаско? Нет, не фиаско! Карачун. Чума на оба наших чума. И когда, и когда мы теперь сможем отнять у дружелюбного стоматолога необходимую ссуду на предмет приобретенья черных трюфелей? Никогда мы не сможем отнять необходимых сумм, сезон охоты на трюфели проходит безвозвратно, кабаны теряют невинность и сыскную квалификацию, жизнь проходит, таланты транжирятся по пустякам! И пришлось моим названным и произвольно навалившим на предмет отведать на халяву трюфелей гостям удовольствоваться всего-то телятиной по-льежски с яблоками а-ля Байяр, о чем в полном объеме пойдет речь уже в следующей главе…

Но сколь безутешен я, ибо вкусил и сплюнул. И песок той самой «могилы», которую, как говорят французы, мы роем своими зубами, – скрипит на этих моих зубах.

С черепахой и без

Долго ль мне в тоске голодной
Пост невольный соблюдать
И телятиной холодной
Трюфли Яра поминать?

А. Пушкин.

Дорожные жалобы Рок, а рок, ну пожалуйста, ну перестань меня преследовать, кому говорю! Трюфели-то – всё равно скрипят! Скрипят песочком трюфеля! Ведь осознав трагическую ошибку, пошел я ее исправлять. На рынок Махане Йегуда. К трюфельщику И опять приобрел трюфели. И острейшим ножом их острогал! (Аж половина ушла в отходы! Недешевое, скажу я вам, удовольствие…) И мыл – в семи водах. И приготовил, согласно инструкции (см. предыдущую главу). И – скрипят. Менял зубы – всё равно скрипят, проклятые. Со скрипом – и… съел. Вкусно. Очень. Может – им полагается поскрипывать? А может, кто из моих читателей знает чудодейственный секрет, как из трюфеля выманить золотой песочек? Поделитесь. Тайна сия, полагаю, велика есть!

И передается из уст в уста? Никто, ни одна живая душа, не подскажет, как добиться вымывания! (Может – драгой? Как в Клондайке?) Но помощи ждать неоткуда! Это, я полагаю, – судьба, удивительно злая судьба. И все, буквально все заинтригованы, оказывается, – не дал рецепта, понимаете ли, простенького рецепта телятины по-льежски с яблоками «а-ля Байяр»! Пойду на поводу читательского интереса:

Телятина по-льежски с яблоками «а-ля Байяр»

Возьмите 2 кг жирноватой телятины. Или постной телятины полтора кило и граммов 300 непожилого жира говядо. Взяли? Мясо – цельным шматом. Далее: 10-15 горошин черного перца и столько же – душистого, немного чабреца (можно обойтись без), 10 ягод (можно взять шишечку) можжевела (можно обойтись, но лучше все-таки да), 3 крупные, нарезанные кольцами луковицы залить кипятком (литра три). Натереть на крупной терке 2 морковки, нарубить пучок зелени петрушки и закинуть в емкость

с остывающей водой. Когда вода остынет – приготовить маринад: 1 столовая ложка соли, 1 столовая ложка коричневого сахара, 1 стакан красного вина, сок полутора лимонов. Опустить в охлажденный маринад мясо. И – предвижу усмешки невежд – на сутки оставить вне холодильника (не на солнце, я вас умоляю, соображать же ж надо!). Летом, соответственно, – в тень и не на сутки, а на 12 часов! Всё это время, покуда мясо мокнет и пропитывается, следует петь: «Сухой бы корочкой питалась, сырую воду бы пила», но не считать это руководством к действию! Однако следует проголодаться. Извлечь из маринада мясо – маринад ни в коем случае не выливать, он судьбоносен! Выбросить только ягоды можжевельника (или шишечку…). Мясо нашпиговать салом, то есть жиром. Раскалить сковороду с небольшим количеством растительного масла, ужарить в нем граммов сто говяжьего жира и очень быстро – в присутствии петрушки и извлеченных из маринада лука и моркови – обжарить мясо до отчетливой корочки краснокоричневого цвета. Жареное мясо опустить в процеженный маринад и в латке или чугуне поставить тушиться в духовке на среднем режиме на 2-2, 5 часа. Понятное дело, что в латку добавить выделившиеся при обжаривании мясной сок и растопленный жир.

Приготовить, покуда мясо тушится, необходимый гарнир. Полтора-два десятка крупных, обязательно твердых и не очень сладких яблок лишить сердцевины, не продырявливая насквозь плодов. Вообще-то, для этого существует специальное приспособление, но я орудую ножом. Сердцевины не выбрасывать, а вместе с яблоками уложить в кастрюлю и быстро, чтоб не потемнели, залить смесью 1:1 воды и красного вина, так, чтобы плоды были покрыты, но не более. Добавить 4 столовые ложки белого сахарного песка, 1/2 пакетика ванилина, 1 столовую ложку лимонного сока. Сварить. Но следя за тем, чтобы яблоки в этом «компоте» ни в коем случае не разварились. Готовые яблоки извлечь, декокт процедить и опять им залить яблоки. Сделано уже не полдела! А три четверти. Гости балдеют от аромата тушащегося мяса и запаха специй. Проверьте готовность мяса. Ну?

Слейте часть сгустившегося будущего соуса – то есть смеси сока и жира, выделившихся из телятины с маринадом, и, переключив режим духовки на малый, сгустите соус обжаренной мукой – лучше не пшеничной, а гречневой или ржаной (следуя букве – надо бы ячменной, но я советую – гречневой или ржаной!). А теперь – быстренько! Гостям – мыть руки! (Предложение обычно действует ошеломляюще.) А вам: извлечь из горячего деконта-сиропа – яблоки. В емкость каждого из

плодов влить смесь горячего декокта и джема! (Какого, в принципе, безразлично, но лучше кисловатого: ежевичного, черносмородинного или вишневого, тогда – с лимонным соком.) Сверху посыпать яблоки свеженатертым хреном! Не бойтесь, знаю, что говорю. Рецепт требует еще и немного корицы. Ноя – за чистый хрен! Быстро напластайте извлеченную телятину на порционные куски. Обложите яблоками. В качестве приправ подайте отдельно: соус мясной и яблочный деконт-сироп, коими едокам и следует, межуя, поливать телятину по-льежски! С яблоками – «а-ля Байяр».

Несколько советов наиболее утонченным едокам. Сия телятина может быть подаваема (и я – рекомендую) к столу – хо-лод-ной! Но! Соусы должны быть раскаленными, а яблоки горячими. В таком случае хрена должно быть больше, но натерт он должен быть мельче.

Я не раз в жизни готовил яблоки «а-ля Байяр» – они несложны в приготовленье. Пару раз я едал их приготовленными истинными кулинарами, причем в качестве гарнира к гусю, жареной утке, к (пардон) кролику и – в венгерском столичном ресторане – к бекасам. В Венгрии в горячий джем (по-моему, это был конфитюр красносмородиновый) – добавили сечку лимонной цедры. Она чуть горчила…

Меня очень занимает вопрос нац. названия этого блюда: то ли это яблоки по-боярски, то ли, в память благородного Байярда, проименовано любимое блюдо змее– и испано-бойца, то ли в честь мадьярского города Байя. В Байе, куда меня однажды занесла судьба, я заказал это блюдо (оно стояло в меню как отдельное в разряде «десерт») в байской же ресторации среднего пошиба… Мне принесли… во-во. Ну, вы догадались? Да. Груши. Без хрена. Но посыпанные грецким орехом и тертым мускатом. Официант был резко удивлен, наблюдая, как я уминал десерт с куриным шницелем: дикий народ эти байцы.

Вот что я вам скажу: сочетание мяса, дичи, птицы – в любом практически виде – и плодов и фруктов (печеных, отваренных, консервированных и маринованных) – безусловное благо. Конечно, поклонникам тефтелей с картофельным пюре мне нечего сказать. Не стоит надрываться. И всё же, простые мои люди, домохозяйки, девушки. Примитивная жареная курица с рисом по-дурацки очень ничего себе, если ее, страдалицу, посыпать душистым перцем грубого помола, сумсумом (кунжутом) жареным и тертым мускатным орехом, а к ним подать разваренные сливы без косточек с чесноком, солью и толченым миндалем (Ирландия), или – то же, но без сумсума, с яблочным

пюре (с корицей или без – дело вкуса), с капелькой коньяка или ликера амаретто (Швейцария, италоязычный кантон), или с брусникой (Польша), или с лимонным желе (кура была вообще отварная, а город был – Париж…). А чтобы убедить, я процитирую рецепт, который в натуре называется «куропатки с фруктами», – «Французская кухня», составитель Мильская. Харьков, 1994. Раздел «Барашки соленых лугов». Передираю прямо с листа:

Куропатки с фруктами

Для восьми человек: 4 куропатки, 1 столовая ложка соли, 1/2 чайной ложки свежемолотого черного перца, 4 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки коньяка, 1, 5 столовые ложки пшеничной муки, 1/2 стакана апельсинового сока, 1/2 стакана сухого белого вина, 2 столовые ложки черносмородинного варенья или джема, 1/2 стакана винограда без косточек, 3 апельсина, очищенных и разделенных на дольки, 1/4 стакана вишни. Куропаток ощипать, выпотрошить, вымыть, вытереть насухо и натереть солью и перцем; связать крылышки и ножки ленточкой из марли (умиляет? – *М.* Г.). Растопить сливочное масло в чугунной жаровне (?) и обжарить в нем куропаток. Подогреть коньяк, облить куропаток и зажечь. Когда коньяк прогорит – соединить соус с мукой, смешать с апельсиновым соком, вином, черносмородиновым вареньем и размешать. Довести до кипения. Обложить куропаток виноградом, дольками апельсина и вишней, закрыть жаровню крышкой и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 210 градусов) духовку на 30 минут или держать там до тех пор, пока куропатки не станут мягкими. Часто поливать куропаток соком, чтобы не пригорали. Посолить по вкусу.

Изумительный, я вам скажу, рецепт. Жаль, в Израиле пока еще резко не совпадают сезоны вишни, куропаток, марли и винограда. То есть – всё есть, но чтоб сразу – нет. Потому (многие интересуются, на фиг я читаю кулинарные книги, а эта – одна из лучших, знаю, что хвалю) вместо восьми куропаток возьмем трех не здоровенных, но молоденьких кур. Или все-таки куриц. Вместо четырех столовых ложек сливочного масла, и отнюдь не по соображениям кашрута, а просто так, – возьмем две столовые ложки кукурузного масла (не больше – куры жирнее куропаток!). Вишню возьмем консервированную – в чуть большем количестве. Виноград идеально заменим стаканом виноградного, мускатных сортов сока. Кур не связывать, а, наоборот – расчленить. Духовка

при температуре не больше 185—190 градусов (иначе пригорит!). Отлично получается с коньяком, особенно если удастся его поджечь (категорически возражаю против шуточек с бензином!). 3 столовые ложки коньяка заменить 2 столовыми ложками бренди и 2 столовыми ложками спирта (пищевого!). Вкус – в результате – изумительный! Если уж так надо выпендриться, в название «куропатки с фруктами по-французски» можно скромно вставить (причем в любое место) слова: «якобы», «почти», «с понтом», «квази», «блин», «псевдо», «приблизительно», «еле-еле», «ваще», «по-генделевски и», «в Израиле», «по бедности», «кошерный вариант», «фальшивые», «неаутентичные». А вы еще спрашиваете: «зачем я почитываю кулинарные книги?…»

Чтоб на зубах не хрустело!

И все-таки, за что меня преследует злой рок? За что скрипят трюфеля? И песок сыплется? Я знаю, кажется, ответ: готовить надо уметь! И читать, читать. А потом писать.

Хаим – зе пикник!

Есть мудацкая израильская поговорка «хаим зе ло пикник», то есть «жизнь – это вам не пикник». Как и всякая народная мудрость – «Народ сер, но мудр. Если народ говорит, что от жаб бывают бородавки, значит, от жаб бывают бородавки» (Братья Стругацкие), – опровергается с полпинка. Итак:

При выезде на природные красоты очень хочется есть. Хочется есть даже детям, которых растрясло на пути к тэве (природе, или натуре, что не всегда одно и то же). Причем так растрясло, что некоторую необаятельность дитя-дорожного – склонность канючить и садистскую любознательность – не списать на пресловутую игривость и смышленость родного дитяти даже снисходительному и ненаблюдательному родительскому разуму. Дети оправились и переключились: они поймали и почти начали мучить главное достопримечательное животное тэвы – прикормленного многими поколениями кочующих идиотов Главного Кота этой стоянки, разжиревшего на бесплатных отходах до того, что теперь он сам указывает места парковки, дабы далеко не ходить от налаженно функционирующей помойки. На кота можно положиться – дети при деле и далеко не уйдут, кот проследит.

Кот внимательно проследит за всеми опрометчивыми поступками, которые вы уже совершили, впрочем, ваши поступки повторяют поступки ваших предшественников, а не предков, так что ваш пикник в принципе мало отличается от выезда на природу на предмет пожрать в неудобных полевых условиях Ричарда Львиное Сердце или монсиньора Хаиме Моше Монтефьори (первого рыцаря-еврея, памятником которому почемуто является мельница и карета, а не конь в пальто). Святая земля вечна, побережье Кинерета, эйлатские пляжи и песок под Атлитом вечны, коты вечны: «Хаим зе ло пикник», но не наоборот.

Поначалу разобьют бивуак. Ровно на месте стойбища, что узнается по плохо захороненной помойке кочевников прежнего призыва. Извлечется мангал и начнутся поиски трех предметов: чистой воды, чтобы помыть фрукты и овощи, консервного ножа (см. попытку открыть банку ананасных консервов багром в «Трое в лодке, не считая собаки»; помните – «Джима спасла только шляпа»?!) и бензина, потому что угли не желают разгораться. Потом начнут (под попытки кусочников съесть недожаренный кусочек) жарить мясо. Но съедят его сырым и горелым до углей, причем единовременно. Попутно будет съедена всякая гадость, которую, кроме как на природе, вы бы и под дулом в рот не

взяли, потом всё зальется теплой кока-колой и отвратительной водкой из пяти пластмассовых стаканчиков, потом все, кроме детей, конечно, поспят на жаре до головной боли и вернутся по месту жительства, знаю я ваши пикники. Кот доест три четверти ваших субпродуктов, брезгуя обгрызенными питами и горелым мясом, и пойдет парковать следующих.

Рекомендую, если вы уже не можете жить вне лона природы, запомнить следующие принципы:

а) Готовить надо на кухне (!) в соответствующих условиях укрощения дикой, не готовой в пищу субстанции еды – на предмет ее одомашнивания. Матерь Природа плохо оборудована для куховарения. Отсюда – три вывода. Первый – всё, что возможно приготовить к пикнику дома, готовьте дома (может быть, вы раздумаете переться в горы и леса с целью поесть как следует… И вкусно отужинаете в столовой вашего особняка). Второй – всё, что невозможно приготовить *lege artis* (согласно правилам искусства) в условиях тайги, готовить в тайге не следует. Например, нечеловеческих усилий стоит приготовление в окопе грамотного шашлыка. Но тем не менее с заданностью коллективного инстинкта леммингов или муравьев-погорельцев все израильские пикникующие пытаются обреченно воспроизвести цепь бессмысленных действий по порче бараньего мяса, моих нервов и вашего желудка на выезде. И окончательный вывод из принципа «готовить надо на кухне»: домашние заготовки должны выдержать доставку на место поедания безущербно для качества.

б) «Для кого», и «кто», и «зачем». То есть «для кого» вы готовите – для какого количества потенциальных едоков, сколько среди них недоразвитых, кто на диете и какой, что будут лопать ваши дети, пока вы кашеварите, и что они будут пить (вашу кровь, разумеется). «Кто» будет готовить? Вы – прислуга за всё и про всё – или у вас будут помощницы – кухарки, подавальщицы, дровосеки и кухонные мужики? «Зачем» – то есть с целью позавтракать? отланчевать? пообедать? заморить червячка по пути в ресторан? выпить с друзьями-курсантами по бронетанковому училищу? Отсюда – дежурное меню выезда на природу: барбекю, шашлык, стейк, кебабы – отнюдь не универсально, сами понимаете. И лучше пить холодное белое вино, чем теплую водку, если на поздний завтрак. А стоит ли налопаться тяжелого бараньего жира в перспективе отличного Тивериадского рыбного ресторана?

в) Третий принцип. Пикник для субботнего человека, а не человек для субботнего пикника. Целью пикника является не преодоление нечеловеческих трудностей в шабес, а получение

вполне человеческого удовольствия. И хотя большинство удовольствий интонируется садо-захеровскими нюансами кайфа через силу, вкушать пищу бренную следует неизвращенным и непомутненным. Неприятно поедать любого качества блюда (кроме пробегающей ящерицы), стоя на одной ноге над пропастью во ржи, а второй цепляясь за стенку. Значит, на всякий трагический случай следует по возможности решить: на чем придется стелить скатерть, где раскладывать приборы в тени кактуса и куда сплевывать. И какого цвета салфетки в серебряных кольцах идут к этому времени суток в хамсинчик.

Всё это не хиханьки, поелику, как опрометчиво большинство «наших» уверены, что умеют сжарить гренку (их запекают), так большинство израильтян уверены, что умеют ездить на пикники, причем, уже вляпавшись в это чудовищное предприятие (противоестественное природе!), налопавшись чего ни попадя и отгоняя газеткой мух, называют это словом «а-ля кефак» (сабаба!), то есть ништяк!

Давайте оговоримся так: пикник – это подготовленная трапеза в урочное время в не приспособленном – до вашего появления там – месте. Далее: обеспечить качество трапезы – ваша забота, а не моя. Отсюда, если вы уже решили, что это будет плотный и веселый ужин, имейте в виду: наличие одного мангала не удовлетворяет двенадцать единовременно проголодавшихся горожан. Не говоря о детях. Поэтому позаботьтесь сначала об этих юных касатках и кашалотах, они не любят барбекю, которое будет готово через час, когда этот кретин Ицик вместе со Степой наконец раздуют угли. Заткните детские розовые пасти заранее (!) приготовленными или гарнированными на месте сэндвичами и напоите их особо любимыми напитками за отдельным «детским» столом. Гарнировать уже готовые бутерброды следует только что нарезанными овощами (подумайте: на чём и чем?), а овощи помойте дома. Изумительный же эффект производит извлеченная из багажника газовая горелка с поддоном и решеткой – на воздухе жареные сосиски и сардельки или бекон на детский вкус ничуть не хуже этих идиотских стейков! Потом вручите детям по полкило мытых фруктов и отправьте их мучить кота.

Теперь займемся приготовлением пищи. Это не означает разложить на бушлатике теплые огурцы и крутые яйца и быстро расплескать ее, родимую. Это означает: позаботиться, чтобы холодное было холодным, горячее – горячим и всем досталось. Предполагаемое меню не должно, естественно, включать сыпучие предметы, не удобные с точки зрения поедания. Отсель и присно. Всё, что может быть заранее расфасовано порционно, заранее расфасуйте порционно: например, чистить селедку надо на

свежем воздухе в поле, а вот заготовить порции хорошо копченой рыбы (балыка, лакедры и т. д.) меж галетами – не фокус. Не рекомендую фасованные салаты (хумус, тхину, свекольный и т. п. – в банках), сие неопрятно. А вот некрупные отборные овощи и зелень (перья зеленого лука, листья салата капустного и обычного, мытая редиска, кольраби, сырая брюссельская капуста) порадуют глаз и усладят вкус. Соусы следует свести к минимуму, однако усложненный майонез с заранее не забытой дома лопаточкой для намаза или заранее слитая в емкость салатная заправка – другое дело! Соления, будучи извлеченными из рассолов (и пикули без маринада), жухнут на жаре – значит, извлечь их из емкостей следует перед самой подачей.

Ах, вы решили, что главное блюдо – все-таки мясо? Если вы кинете свежеотмороженное мясо на решетку мангала и осыплете щедротами пряностей – толк, конечно, будет: в диапазоне от пережаренной подошвы до опыта сыроедения в крайностях – гомофагии. Я рекомендую замариновать мясо перед выездом, рассчитав время приготовления: жарить будем через 9-12 часов. И через один час после прибытия на место. Неразмороженное пластованное мясо (стейки, котлеты на ребрышках и т. д.), а также подготовленное мясо для бастурмы или шашлыка опускается в маринад: вода – 1 литр, уксус винный – 1/8 литра (или вино красное сухое – 1/2 литра, или бренди – 75 мл и сок одного лимона), сахарный песок – 50 г, сладкая паприка, рубленая зелень петрушки, кинзы, 1 рубленая головка чеснока, лавровый лист, гвоздика, список можно продлить – душица, мускатный орех и т. п. – что кто любит. До места мясо завозится в уже замаринованном виде! В плотно закрытой емкости! За час до жарки добавить в маринад 1-2 чайных ложки питьевой соды. За 10 минут до жарки извлеките мясо из маринада и обсушите.

Два примечания.

Шашлыки или бастурму я рекомендую насаживать на шампуры из металла только (!) на месте, причем учесть, что чередование мяса, лука и, скажем, помидоров на шампуре – это не вопрос красоты, но вопрос пропитывания мяса соком и топленым жиром прочих ингредиентов при равномерном обжаривании! Однако удобнее, да и вкуснее, насадить шашлыки на деревянную лучину еще дома!

Далее – изумительный вкусовой эффект дает (особенно если речь идет о говядине и… ну, вы сами догадались!) не маринад, а произведенное за 30-40 минут до жарки обмазывание прямоугольников мяса и жира (незамаринованных заранее) смесью горчицы и майонеза с добавкой лимонного сока, соли и сахарного песка (так называемые шашлыки «по-московски» или

«русский набор», причем при русском наборе готовые к жарению шашлыки панируются мукой или сухарями, что не сильно осложняет процесс, не правда ли?)

Ежели вы всё же решились жарить незамаринованное мясо, – умоляю! Перчить и посыпать чесноком – посыпайте сырые, однако солить – только по готовности. И еще: чертовски, просто невероятно вкусно получается маринованная обычная курица, жаренная на решетке мангала! Да-да, обыкновенная, всем надоевшая курица.

На мангале я готовлю и наборы овощей на шампуре – кроме обычных репчатого лука и помидоров очень хороши баклажаны, кольраби, тыква, причем в наборе с сыром.

Страх же перед приготовлением свежей и свежеотмороженной рыбы (филе) на мангале следует преодолевать, но постепенно. В конце концов, это вопрос сохранности сырья до попадания на жаровню. Рыбу мариновать (не имея к тому опыта работы с рыбой на жаровне-а это высокое искусство!) не советую: жарко. А вот свежая рыба на решеточке – это серьезно.

Уходя со стойбища – гаси мангал.

Весна священная

Приятно, знаете ли, прийти в дом какого-нибудь друга, пролистать там вместо ужина бахромчатую подшивку каких-нибудь своих сочинений, завтрак, естественно, отдашь врагу. С утра всё равно нет аппетита. С утра (я это обнаружил с годами) всегда чего-то нету, как правило: нету верной подруги-жены, как правило, нету аппетита, вот, как правило, – нету. Праны нету:

Я проснулся утром рано —
Абсолютно нету праны.

Тем временем весна брякнула, хочется чего-нибудь эдакого-го, особенного, сообразуясь с возрастом, полом и гастроэнтерологическим состоянием. Раньше как было? Радовала меня наша весна. Весной шел витамин! Салат «Весна», например:

Салат «Весна»

Парниковый – на просвет диетический – огурец, лук зеленый (проросший, с подоконника, бывший репчатый), укропчик с рынка – ровно золотник по цене и исключительно по запаху, и – ! – почетный пучочек редиски кавказской национальности. Обмоешь ее, сердешную, блокадным ленинградским ознобным утречком невской хлоркой из тугого крана-брандспойтика с ржавыми выстрелами, бережно обсушишь. Нежную, вяло-девичью, малохольную ботву безжалостно отсекаешь (и лишь потом, потом я узнал, что за тончайшие салаты готовят из юной ботвы! А то и едва проросшей рассады редиса! Но – это потом, потом! В уже – бесконечной, урочной, уже нашей, уже местной жирной жизни, не то что – то, раньшее существованье!). И – бело-розовые редиски-горошинки – пластай не хочу – на дивные диски с окантовкой, причем каждый второй, казнясь, – в рот! На веселой, ярко-синей – не чета местному бутану – конфорке бурлит пусть ковшик с отвариваемым одним (одним!) яйцом, из которого – крутого – будет извлечен почему-то почти в черно-изумрудном исполнении шарик желтка; извлечен, перетерт с полустаканом жидкой магазинной сметаны и щепотью соли (или, ежели желаете, – «сольцы»), а белковые вдруг пустые колыбельки иссечены будут до мелкости. И – кусок черного, сырого, тяжелого хлеба с маслом, быстро намазываемый, еще быстрей – как только салат «Весна»

заправлен сметаной и ждет поглощенья, – эх, юность!

Эх… Чтоб продлить ностальгический экстаз – вот, на клеенке стакан в подстаканнике (или – «бокал»!) с заваренным чаем по именному рецепту (чем беднее страна, семья, человеческая единица, тем сложнее, с невероятными присоединениями, заговорами и спецтайнами там заваривают чай – простой и несытный напиток). Эх… *«Эх, ребята, всё не так, всё не так, ребята…»*

Я беру и строю себе, осенний я человек, – салат «Весенний», поздним своим, ненастным весенним утром. Я отпираю глаза, вперяюсь лбом в содержимое холодильника: что сегодня у нас будет – салат «Весенний»? Я переминаюсь, веду учет содержимому. (По иску «Битуах леуми» – Службы Национального Страхования Израиля – у меня арестовали, вы будете, конечно, хохотать – зарплату, ох, грехи мои тяжкие!) Учитываю несодержимое: огромность. Вспоминаю слова Торичелли. Можно, конечно, приготовить салат «Бокер», тот, что французский, с ударением на «кер», не от слова «бокертов» (из-за которого слова – «бокертов! – нет такого слова!» – лет восемнадцать назад мой гордый товарищ по ульпану (школе принудительного обучения ивриту) покинул страну Израиль навсегда и с концами), но для изысканнейшего «Бокера» из требуемых ингредиентов:

Салат «Бокер»

Стебель сельдерея, ветчина, маринованные грибы, яблоки, майонез, картофель отварной, отварная же свекла, зелень петрушки, оливковое масло, уксус – причем 1/2 чайной ложки горчицы, 1/4 столовой ложки оливкового масла, 1/2 чайной ложки 5-процентного уксуса взбиваются с нарубленной зеленью петрушки – сие заправка салата! Всё остальное приблизительно в равной пропорции нарезается брусочками и смешивается с майонезом.

Так вот, для изысканнейшего салата «Бокер» у меня недобор: нет грибов, ветчины, свеклы, сельдерей подвял, уксус выпили давеча. «Бокер» отменяется. Соответственно отменяется салат «Паради» (*«20-процентные сливки прогреть на водяной бане и смешать…»,* ну и т. п.), салат «Перголези» *(«цыплячью грудку разобрать на волоконца…»),* салат французский «летний» *(«100 граммов очищенных вареных раков.…»*! Не сезон для летнего салата! Дорого и некошерно), салат латук, цикорий и проч. «по-

французски», то же – «по-немецки», салат из свежих огурцов (да нету у меня огурцов!!!) из книги «1000 рецептов старинной кухни» и еще множество других очень вкусных, наверное, салатов, закусок и заедок, которые способны заменить мне ностальгию по «Весне священной» моей весьма несвященной юности!

Но что это там в углу?! В углу холодильника?! Правильно! – не следует прятаться, это – рокфор. Вернее, если приглядеться – это не рокфор! Это вообще не блю чиз. Это израильский наш псевдорокфор неизвестной этимологии марки «Галиль». Но – уже хорошо, примем его за основу «весеннего салата им. Битуах леуми»!

Весенний салат им. Битуах леуми

Мы его, «Галиль», нарежем кубиками. Мы тончайшими серпами нарежем 1/2 небольшой луковки. Ошпарим нарезанную ее кипятком и мгновенно сольем воду. Мы нарубим 4-5 листа салата – там, внутри пригорюнившегося пучка, – хрусткие недоразвитые листики. Мы отварим последнее яйцо. Мы рассечем – нарежем белок, выделив, напротив, местный, вполне приемлемого цвета желток, который и перетрем с 2 столовыми ложками кукурузного масла, 1/2 чайной ложечкой горчицы и 1 чайной ложечкой сахарного песку. А теперь мы возьмем последний в нашей жизни грейпфрут! Черт с тем, что вял, – нас интересует содержимое. Зачистим. Именно его дольки, а не пресловутую цыплячью грудку «Перголези», мы разберем на волоконца, смешаем с белком, салатом, луком, якобы-рокфором, посолим и зальем заправочкой. И тоненько намажем крекер сливочным маслом. И чашку крепчайшего, военно-морского – по рецепту канадской морской кавалерии – кофе, да какую там чашку – кружку: 2 чайные ложки растворимого кофе и 1 чайную молотого залить в керамической чашке кипящим молоком, настоять, добавить сахар по вкусу и 1-2 чайные ложки водки: доброе утро, Израиль!

Не смейся надо мной, поваренок-читатель, не надо. Меня разбил прогрессирующий лиризм. Я мерю жизнь не летами, не зимами-веснами. И практически каждую весну меня поражает бескормица. И практически каждую весну (конец финансового года!) я задаю себе вопрос – как обеспечить себе хлеб насущный днесь на следующую каденцию, неделю, жизнь быстротечную. Описывая способы отварки сосиски? («Возьмите одну сосиску, зазывно улыбаясь, подойдите к ней…») Или податься в пираты? И

на гонорары от эксплуатации обоих поприщ, сэкономленные, например, методом рачительного ведения моего домашнего хозяйства демихолостяка, – наконец-то позволить себе сесть за стол, щелкнуть пальцами, подозвать татарина и заказать что-либо-нибудь наподобие перекуса Левина и Стивы Облонского! Ах… «в домах реакционеров обычно так хорошо готовят!» Ах, «двадцатипроцентные сливки прогреть на водяной бане», ах, «весной страшнее старый серый сук»…

Я сижу перед распахнутым холодильником, в четыре приема (прошел III Иерусалимский поэтический фестиваль, у меня, естественно, дома происходят повечерние приватные слушанья) опустошился он, неемкий. Я описал завтрак, хорошо было бы описать обед. Обед на себя, одну персону. Однако, как я выражаюсь, – «ингредиенты» иссякли.

И творчество мое будет питаемо скорее воображением, нежели реальными субпродуктами, как минимум, пару ближайших недель. Вот они – пиршества духа.

Так что, когда я напишу: «возьмите 200 граммов раковых шеек», следует читать: «представьте себе 200 граммов раковых шеек», а «полкило молодой баранины» – вообще и воображенью неподвластно.

Весной очень хочется есть, я проверял. Весной вся природа пробуждается, мне рассказывали. Пробуждающаяся природа требует подпитки, и что мы вообразим себе на обед, скажем, первого апреля? Мы вообразим себе обед: салат «Нетанья» нашего патента, суп-пюре из свежих шампиньонов из замечательной книги Э. Эделыптейн «Грибное застолье», «пальчики» из рыбного филе «Тюркиз» – из фундаментального труда «Восточная кухня» и сезонную землянику садовую с орехами из книжки «Итальянская кулинария».

Вообразите:

Салат «Нетанья»

4 небольшие Капустины кольраби нарезать соломкой (естественно, очистив от кожуры), 2-3 минуты проварить в минимуме соленой воде, охладить, смешать с 1 нашинкованной луковицей, 1/2 нашинкованного яблока, 1 измельченной тушкой копченого макроруса и 2 рублеными яйцами. Заправляется майонезом.

Суп-пюре грибной а-ля Эдельштейн

200 г свежих шампиньонов, 1 луковица, 1 1/2 ложки муки, 1 1/2 ложки маргарина, 1/2 баночки сметаны, 2 литра воды, перец, соль. Лук накрошить, залить водой, варить 5 минут. Туда же – очищенные и крупно нарезанные шампиньоны. Варить еще 5 минут. Извлечь грибы и лук и обжарить до темно-коричневой корочки. Пропустить через мясорубку. Поджарить муку на маргарине (я рекомендую смесь сливочного масла с кукурузным), развести постепенно сметаной и отваром, все время помешивая. Вложить грибы с луком, перец, соль и варить еще 10 минут. Пальчики оближешь, если мне память не изменяет. (Ах да! Я еще засыпал, помнится, измельченный зеленый лукшалот в тарелки с дымящимся шедевром…)

И наконец, несколько двусмысленные пальчики…

«Пальчики» из рыбного филе «Тюркиз»

Фарш из филе неплохой рыбы (в оригинале судака, но я предпочитаю касифа (более-менее толстолобика или, в крайности, – карпа) смешать в пропорции 2:1 с отмоченным в смеси сливок (или сметаны) с яичными желтками белым хлебом. Формуются брусочки толщиной в палец, обваливаются в кукурузной муке с кунжутом и обжариваются на смеси растительного (любого) и оливкового масла. Идеальный гарнир – рис с изюмом.

Что же до итальянской земляники, то это:

Земляника садовая с орехами

Нарезать ягоды вдоль, засыпать сахарной пудрой, дать постоять 10 минут, собрать сладостный сок, добавить в него 1 столовую ложку лимонного сока и 1 рюмку шартреза, облить ягоды, обсыпать их рублеными жареными фисташками и присыпать мускатным орехом – вообразили?

Назовем сей обед «Весна священная». Или «Весна нашей жизни». Я люблю цыганские названия серых будней.

… Сижу – смотрю в холодильник. Сижу. Лахудр – лахудром. Передник съехал набок, в левой руке вместо державы – вялый грейпфрут, в правой длани зажат скипетр-дуршлаг. А рядом стоит муза и поет на гитаре хорошие весенние гимнософические стихи

одной моей минской коллеги – Е. Казанцевой:

Боже мой – распускаются веники!
Что-то нынче весна преждевременна…
Я сварила на ужин вареники
И призналась тебе, что беременна.
Ничего не ответил мой суженый,
Подавился улыбкою робкою,
И ушел, отказавшись от ужина,
И оставил конфеты с коробкою.
А на что мне они – шоколадные?
Мне бы кислой капусты, как водится.
Ой, любовь моя – песня нескладная:
Там, где сшито, – по шву и расходится…
Остывают вареники синие, —
Я их выброшу к чертовой бабушке.
Я красивая, гордая, сильная, —
Я на завтрак сготовлю оладушки.

Старый добрый хрен

Старый хрен стучит…

Песня

«В эту же ночь – только мацу», – поется в Седер. «А еще евреи ввели моду на опресноки – бессольную дрянь, картон», – писал Франсуа Наполь, знаменитый гастроном и анти-дрейфусар, автор «Кухни настоящего Бургунда» – книги замечательного кухонного ригоризма, где, между прочим, поговорка «Хрен редьки не слаще» выдается за эльзасскую народную мудрость. Кстати-о хрене, верней – итак, о хрене, горечи российского еврейства как в изгнании в России, так и в изгнании из России.

«Главной русской холодной приправой следует считать хрен, употребляемый ко всем холодным и отварным видам рыбных блюд (заливное, тельное, отварная целиковая рыба, красная рыба горячего копчения (севрюга), отварная осетрина, а также к рыбным пирогам и кулебякам, которые принято также заедать хреном – в случае когда они употреблялись холодными, на другой день, а не с пылу с жару», – сообщает нам великий Вильям Васильич Похлебкин в труде «Приправы».

Цитирую:

«По-русски хрен всегда готовили без уксуса, который „убивает силу хрена“ и сообщает ему свой привкус и остроту, не свойственную национальным русским блюдам…»

И далее:

«Хрен на уксусной основе, или так называемый хрен по-польски, готовили в Белоруссии, на Волыни и, главным образом, в Литве. Этот вид приправы из хрена не дает блюдам специфического „русского вкуса“, но с исчезновением домашнего приготовления он стал всё более заменять собой традиционную русскую приправу, характерной чертой которой был чрезвычайно мягкий, нежный вкус, наряду с чрезвычайно сильным и неожиданным, доводящим до слез, едким „шибанием“, составляющим самую большую прелесть этой русской приправы, поскольку только такой хрен играл в национальном застолье свою традиционную роль: с одной стороны, чисто кулинарную, делал блюда особо пикантными, а с другой стороны, и специфически застольную, развлекательную, так как всегда давал повод к шуткам и веселью за столом, к ироническим замечаниям по поводу новичков или неуклюжих, нетонких, неумелых людей, которые не знали или не понимали, не усваивали всё искусство

пользования хреном как приправой, не схватывали, в чем состоял секрет этого пользования. Между тем секрет этот был чрезвычайно прост: надо было употреблять хрен только после того, как откусывался и лишь слегка прожевывался (но не проглатывался!) очередной кусок рыбы или мяса. В таких случаях некоторые ловкачи при известной сноровке могли употреблять сравнительно большие порции хрена вполне безопасно, в то время как их менее опытные сотрапезники порой подскакивали на своих местах и заливались слезами (под оглушительный хохот всех присутствующих) от самых незначительных, даже малюсеньких доз, употребленных без знания специфики и традиций. Такие люди всегда распознавались как не имеющие домашнего очага или крепких семейных корней. Отсюда и один из старых русских обычаев – испытание жениха и невесты, – состоящий в угощении их такими блюдами, где употребление хрена было обязательным. При этом неумеха часто получал полный отказ, даже если он имел иные положительные качества…»

Но – подставим в этот текст вместо слова «люди» слова «русские евреи», а вздорный эпизод нациспытания сочтем актом садизма над неашкеназийскими купцами. Итак – русский хрен. Это обязательно – хрен свеженатертый. (Эгей, перестаньте загодя слезиться. Купите нетолстый корень хрена на рынке, следите только, чтоб не вялый. Очистите, как морковку, нарежьте на куски – и в мясорубку фудпроцессора. Всего-то делов. Маленькие слезы.) Разведите его до состояния кашицы, подсолите, подсластите, смешайте со сметаной в пропорции 2:3. Можно добавить тертой лимонной цедры. А польский хрен – тот же хрен, но без сметаны, но с винным уксусом.

А вот есть еще еврейский хрен, «хрен по-жидовски» (Еврейская кулинарная книга на праздники и будни. Киев, 1912 год), опрометчиво причисляемый тем же глубокочтимым Похлебкиным к закавказскому рецепту:

«В Закавказье прибавляют (к суспензии – хрен-вода) крепкий 1, 5%-й раствор насыщенного уксуса и, кроме того, подкрашивают такой хрен свекольным соком…»

Хрен по-жидовски, с «рослом», то есть свекольным соком, делается так:

Хрен по-жидовски

Хреновую основу солят и значительно обильнее, чем в «русском варианте», сластят. Добавляют лимонный сок и на

выбор: или сок свеклы (для чего очищенная красная свекла сырой перемалывается, например, в миксере и отжимается) или свекольный отвар (строго говоря, концентрированный декокт свеклы). Я предпочитаю сок отвару.

Что же до закавказской кухни, то действительно – в грузинской кухне присутствует «красный хрен» как приправа к холодному мясу, но готовится он без сахара, но с добавлением перца и – изыск – имбиря. В некоторых кухнях Кавказа и Закавказья в хрен добавляется сок граната, кизила, барбариса. С гранатом я пробовал приготовить – блеск, особенно если не пересластить. Из прочих рецептов могу порекомендовать…

Желтый хрен

Хреновая кашица с цедрой лимона с добавлением шафрана, имбиря и разваренного и перетертого чернослива – изумительная приправа к дичи и грубой жареной птице типа индюка.

Апфелькрен

Яблочный хрен; паста из яблочного пюре и хрена (2:1) с добавкой яблочного уксуса и сахарного песка. Иногда («Апфелькрен по-венски») добавляют и тертый мускатный орех.

Хрен с вишневым соком

Польский хрен, в котором вместо уксуса – вишневый сок и ложка мятного ликера (Швейцария).

Оранженкрен (Австрия)

Цедру целого апельсина перемолоть, выдавить в эту массу сок этого же апельсина, смешать со 100 г сахара, соком двух лимонов, слегка подогреть, следя, чтоб не пригорело. Охладить. Закрыть, дать постоять полчаса. Взять 3 крутых желтка, перемешать с 1 столовой ложкой хорошо прожаренных толченых сухарей (можно взять 1,5 ложки грубой муки из мацы), добавить 3 столовые ложки 1, 5%-го яблочного или винного уксуса, прогреть на слабом огне до образования пасты и смешать с пюре из сока

цитрусовых и хрена (1/4 стакана хреновой заготовки) отлично перемешать и подать к любой рыбе или холодной телятине.

Кроме того, очень распространенной приправой является хорс-редиш-майонез (то есть смесь тертого хрена с любым – тут есть пространство для фантазии) майонезом. Хорс-редиш-майонез идет как приправа к нежирному мясу, жареному сыру. К рыбе не рекомендую.

И – так называемый фалып-джапан (фальшивая Япония). Это смесь в пропорции 1:1 хреновой основы с пастой из стебля сельдерея и небольшим количеством горчицы и толченого чеснока. «Фальшивой Японией» называют этот соус-приправу за внешнее отчетливое и легкое вкусовое сходство с натуральным зеленым японским хреном. В общем-то, неплохая приправа к кальмарам и суши – если кто любит.

Что же до брака редьки с хреном, то есть рецепт сметанного соуса с участием хрена и (1:2) тертой редиски.

Сам по себе хрен входит в самые разнообразные рецепты: от яблок Байяр (печеные сладкие с черносмородиновым джемом внутри – присыпаются свеженатертым хреном), через калью (разновидность русского рыбного супа), и рассольники, и солянки до появления хрена как компонента в маринадах и рассолах (например, при приготовлении малосольных огурцов «по-нежински» и маринованных кабачков «Сенега»), в салатные заправки и даже в селедочную заправку (Норвегия). Вот, а вы говорите – старый хрен…

И еще я вам скажу. Хрен отлично заменяет нашатырь: отрезвляет то есть. И ежели вы нуждаетесь в приведении себя в чувство по возможности молниеносно! Можно понюхать свеженатертый, а можно и даже нужно: 2 ст. ложки свеженатертого хрена смешать с 2 ст. ложками меда. Добавить толченого мускатного ореха. Я не пробовал. Но подлинный этот рецепт под названием (какое совпадение!) «послепасхальный» я нашел в совершенно идиотской книге – русская ритуальная кухня. И всё же не поленитесь – изготовьте-ка хрен «по-жидовски» – освежает!

Беги, Юрик, беги!

… маленькие бифштексы…

А. и Б. Стругацкие

Я его ненавижу. Несколько раз я даже пытался избавиться от него, самым простым способом: описать и – забыть. Это как плюнуть и – растереть. Наинадежнейший метод литературной ликвидации. Когда не помогает расстрел персонажа.

Описанию он не поддается, он бессмертен. Вы его, безусловно, знаете, его зовут…

Юрик. Впрочем, его зовут Гоша, Толя, Коля, Леша, Саша. Гошка, Толик, Колян, Сашок. В общем – Юрик. Вы его, безусловно, знаете, вы его встречали буквально на каждом шагу за угол, на каждом углу в шаге в сторону, за каждым углом, где можно, почти не понижая голоса, доверительно, с его точки зрения, пообщаться, побеседовать с его точки зрения: произнести монолог. В крайнем случае. Если не выйдет исповедального диалога: чтобы Юрик и ты – как Юрик. От него защиты нет. Юрик плюхается в соседнее кресло автобуса-экспресса, запихивает кидбэк под койку рядом на резервистских сборах, без разрешения усаживается за столик в кафе. Юрик сидит в засаде в серой тишине Вечности, чтоб безнаказанно напасть на тебя – в одиночестве расслабившегося: в мужской комнате, на стадионе, на поминках, в аэросанях. Говорит он всегда об одном и том же, всегда жестикулируя, всегда грязно и подробно. Я его когда-нибудь убью, просто не знаю как!

Бить я его пару раз бивал, преодолевая брезгливость (он, Юрик, – недуэлеспособен). Говорит он всегда об одном, часто привирая, но еще чаще, к сожалению, повествуя довольно близко к тексту, смакуя детали. Говорит он всегда об одном – о бабах.

Как, где, когда, с кем. Сколько раз. А вот еще и так бывает… А мне тут один товарищ рассказывал… А у монголок, ты понимаешь, всё поперек… А она была еще школьница. А Пушкин, Сан Сергеич который, хват… А местные, они это дело лю-ю-ю-бят.

Говорят, что бывают Юрики женского полу. Верю. Верю, потому что раз, сидя в самолете маршрута Москва-Лод, три битых часа слышал в креслах позади себя абсолютно похабный диалог о способах приготовления тортиков. С подробнейшей рецептурой, описанием технологии, режимами выпечки и причмокиваниями. Меня мутило так, что не помогали многократные призывы «дабл водка, бэ'вакаша (двойную водку, пожалуйста), бли керах,

бэ'вакаша!» (без льда, пожалуйста). А сзади – взбивали яйца, всходила опара, лопались пузырьки пены, капал ванилин, хрюкали, слипались, чавкали, сглатывали слюни, обсуждались методы похудания на глазах подменой сахара сукразитом и слоеного теста – безвоздушным безе. Я горевал, как монах в борделе, – сладкого теста и раньше не жаловал, а с той поры от витрин кондитерий – отворачиваюсь.

Конечно, есть что-то непристойное в пространных, целевых массивах слов о еде, еде. Еде, пище, питании, жратве, трапезничании, приеме калорий внутрь, пробовании, насыщении, смаковании, набивании желудка, забрасывании в клюв, ублажении брюха, забивании зоба, обедании, завтракании, ланчевании, употреблении съедобных продуктов, пожирании «бранча» (есть и такое слово для обозначения позднего завтрака), пиршестве и поощрении плоти путем обжорства.

И конечно, как место любви и экстаз пресловутой этой любви – отнюдь не общее место пространства от тайги гинекологии до британских морей мемуаристики а-ля юрик, так и экстаз гурманства ничего общего не имеет с хлюпом в креслах сзади. Хотя… Поговорим о странностях любви.

Человек должен есть. Три, а лучше – пять раз в сутки. И что любопытно: часов через двенадцать он, человек, слопавший отличный ужин, опять, вы, наверное, удивитесь и даже ошеломитесь этим сообщением, – он опять нуждается в пище. Желательно в качественной, но в принципе – в любой. Лучше – вкусной, разнообразной, но можно – в любой. Лучше – в какой-нибудь, чем – в никакой. Это настораживает. И выбивает из, казалось бы, прочной, выстроенной системы аналогий как с голодом чувственным, так и с голодом духовным…

Сытое брюхо к ученью глухо? Нет, не то.

Кто о чем, а вшивый всё о бане? Опять не то.

Сытый голодного не разумеет. От! Это то!

Давайте перекусим?

Слегка, не до багровой корочки, обжарьте в тостере 2 ломтя черного ржаного (сортов «рижский», «дарницкий» или «бородинский») хлеба. Но перед этим – подготовьте прочие необходимые нам продукты: жирную сметану, масляные смеси – раковое, укропное, чесночное, хренное или – уж так и быть – селедочное масло. А также горсточку мелко нарубленного укропа, горсточку резаного лука-шалота (ладно – просто свежего зеленого лука), соломкой нарезанный соленый, маринованный, но лучше

малосольный огурец. По желанию: очень мелко насеченный болгарский перец, 2-3 крупные маслины – без косточек, нарезанные полукольцами, 1/2 морковки, спрыснутой подсоленным лимонным соком. Обязательно белый (так называмый «русский») и лучше свеженатертый хрен. И филе копченой рыбы или балык.

Приготовьте себе несладкий и, желательно, необычный в своем повседневном меню холодный напиток. Например, смесь томатного сока со сметаной с добавлением сладкой паприки, соли, 1/2 чайной ложки сахарного песка и соком 1/2 луковки («Батый»).

Или облегченный вариант супа из йогурта – йогурт, соль, черный перец, укроп, сок из свежих огурцов (или очень мелко порубленные, очищенные свежие огурцы, можно натертые на крупной терке), немного давленого чеснока («Дринк-данк»). Или: свекольный отвар, соль, черный перец, чеснок, сок 1/4 лимона, 1 чайная ложка сахара, сметана или сливки (тогда лимонный сок отменяется) («Гданьск»). Ну и т. д., вплоть до смеси крапивного и грибного отвара (4:1), сдобренного пряностями, подсоленного и – опять-таки – со сметаной («Урода»).

Составив эти напитки, смело суйте хлеб в тостер, мажьте маслом из вышеперечисленного, пока горячий! Сверху – кусок рыбы, сбоку – лук укроп, маслины, овощи, смесь сметаны с свеженатертым хреном поверху. И отхлебните «Батыя» или «Уроды». А то очень кушать хочется.

И вернемся к нашим рассуждениям, уже на сытый желудок. (Будем считать, что мы перенесли бранч в легкой форме.) Я к чему это всё? А к тому, что привычка к хорошей кухне сродни привычке к опрятности, качественному чтению, разборчивому и азартному сексу и отчетливости манер. Привычка же к отличной кухне дает основание заподозрить в себе некоторый аристократизм, поскольку отдает даже такими барскими, я бы сказал, принципами, как уважение к себе, с сопряженными с этим кодексом чести, культом прекрасной дамы и снисходительностью к проявлениям демократизма.

Плохо и неразборчиво жрать – плебейство. Но – плохо и неразборчиво жрать, имея основание есть хорошо, грациозно и со вкусом, – жлобство. Единственно, что мне это напоминает, – услуги дешевых блядей, не прошу прощения за выражение.

Умение внятно готовить – доблесть. Умение есть – норма благородного поведения. Умели хорошо готовить: Декарт, Лафонтен, Фридрих Великий, Мюрат, аббат Прево, папаша Дюма. А также – Петр Первый, Александр III, Лесков, Кузмин, Пастернак,

Набоков.

Умели хорошо есть: Лукулл, Август, Иоанн Террибль, царь Федор Иоаныч, Меншиков, Шеридан, Пушкин, Золя, тов. Сталин, тов. Брежнев, В. Аксенов, М. Каганская. Деяния их в веках нетленны. Еда – дело серьезное.

Достаточно посмотреть в меню, чтобы обнаружить братьев по разуму: Гедимин, Ришелье, Монморанси, Строганофф, Валуа, Шереметев, Бюлов, Пожарский, Наполеон, Аполлинер вошли в историю кулинарии.

А вы говорите!

Для примера я составил меню из громких имен и фамилий – меню вполне скромного интернационального обеда: вуаля! Причем вуаля с выбором. Сначала салат «Веспасиан» (был такой император…).

Салат «Веспасиан»

Взять полкило белокочанной капусты, 4 яйца, 2 сельди «Матиас», 1 баночку анчоусов (около 100 г), зелень петрушки, кинзу, зеленый лук, 1 яблоко. Капусту мельчайше нашинковать, посолить, ошпарить и быстро слить кипяток, отжать, смешать с нарубленными крутыми белками, нарезанным на полоски филе сельди, анчоусами, нарубленной зеленью. Анчоусное масло слить из баночки, смешать с нерафинированным подсолнечным и перетереть с крутыми желтками, солью, мускатным орехом и 1 чайной ложечкой сахара. Заправить салат.

Далее закуска «Николашка» (в честь Николая Второго – ему приписывается изобретение этого закусона к водке и прочим крепким напиткам):

«Николашка»

Слегка обжарить в сливочном масле тонкие, без корки ломтики черного хлеба, охладить, смазать соленым маслом, обсыпать свежемолотым кофе (грубого помола). На каждое крошечное канапе выложить сектор кружочка лимона без цедры.

Теперь закуска «Рандеву с Людовиком» (имеется в виду убиенный Луи XVI):

«Рандеву с Людовиком»

На канапе из белого хлеба (диски, нарезанные из подсушенного багета) намазывается горчичное масло. Затем укладывается обернутая в лепесток сыра очищенная креветка, спрыснутая лимонным соком с чесноком.

Щи николаевские (в память о Николае, наоборот, Палкине):

Щи николаевские

Кило отборной говядины куском (грудинка) 2 часа вываривается в присутствии 2 крупных луковиц, 1 моркови и 1 свеклы (вываренные овощи выбросить). Мясо разделить на порции по 150—200 г. Капусту квашеную в количестве 1 кг поджаривают в говяжьем жиру и с 2 шинкованными луковицами до пожелтения лука. В поджарку засыпают 2-3 столовые ложки муки. Вливают немного бульона и тушат около получаса! Далее – введя тушеную капусту в горячий бульон (без мяса!), суп охлаждают и – это принципиально – замораживают в морозильной камере. Через 12-24 часа суп оттаивают, разогревают – почти до кипения, заправляют мясом. Перед подачей на стол мясо извлекается и подается отдельно с белым хреном, горчицей и – изыск – солеными грибами. Щи не заправляют сметаной!

Жаркое – или «зразы а-ля Нельсон» (имени Трафальгара) с гарниром «пюре Сен-Жермен» (бедный, бедный заговорщик!)

Зразы а-ля Нельсон

Взять 1,2 кг говяжьей мякоти, 100 г сухих грибов, 200 г говяжьего жира (или – дело вкуса – шпика), 3 луковицы, 3 ложки панировочных сухарей, соль, черный перец, 3 яйца. Говядину пропустить через мясорубку – желательно погрубее, вбить яйца, посолить, поперчить. Образовать из фарша большой толстый блин. Отварить грибы в минимальном количестве воды и поджарить их, отжав с рубленым шпиком (салом) и луком. Прибавить сухарной муки, посолить, поперчить. Выложить, охладив, на блин из фарша. Свернуть в трубу. И – аккуратно обвязав тесьмой – обжарить в растопленном жиру. Нарезать на куски. Подать с пюре «Сен-Жермен» и соусом из смеси жира из-под поджарки с грибным бульоном.

А «пюре Сен-Жермен?» Сейчас…

Пюре Сен-Жермен

Взять 2 стакана воды (кипятка), кинуть туда 1/2 чайной ложки сахара, 1 чайную ложку соли, 1 ½ стакана рубленого зеленого салата, 800 г консервированного горошка (жидкостью из консервных банок можно заменить воду), немного мелкой рубленой зелени петрушки, 5 столовых ложек сливочного масла, 4 столовые ложки сливок. Варить все 10-12 минут, запустить в миксер – образовать пюре.

Сколько же всего сдобренного благородными именами и приправленного пряной историей съестного осталось за кадром: и бефстроганов (говяжья скоблянка), и салат «Гиссар», и салат «Великий Могол», и салат «Старик Хоттабыч» (морковь с цукатами), и консоме «Гарибальди», и турнедо «Россини», и суп «Субиз» (в честь бригадира Ш. Субиза), и соус бешамель (крупный вор периода Регентства), и торт королевы Изабеллы, и фрукты по рецепту Гюго…

Но почему, почему, почему – пред моими глазами проплывает и никак не уплывет ухмылка Юрика? Вроде бы что нам, рыцарям Дуршлага и Кавалерам ордена Гийома Тареля, до непотребства простых жрунов и обжирал? В любви, поэзии и кулинарии…

P. S. Морская рыба «де Трувиль», спаржа «а-ля Фонтанель», улитки «а-ля Сюсарелло», турнедо «а-ля Генрих IV», меренги «Ронсар», соусы «Орландо» и «Дрейк», печенье «Суворов», котлеты по-кутузовски, чаек по-ленински и баланда по-бериевски…

Западно-восточный диван

Безобразно кормит наша национальная авиакомпания, ежели вылетаешь ночным рейсом. Из Москвы. Кормят на выбор – али сладкий блинчик с гадким джемом, и еще сладкой булочкой, и не менее сладостным йогуртом. Харч начинающего диабетика. Или: несладкий, но зато безвкусный омлетик с пресными теплыми шампиньонами из консервной баночки. Это хорошая еда не начинающего, а напротив – отлично продвинутого в овладении гастритом – ну просто пятый стол. Что блинчик, что омлетик, – в три с половиной часа ночи, когда ухайдакан сборами с той родины на эту, – это – я вам сообщу – пальчики оближешь. Лариса Иосифовна Герштейн, подруга моей юности, летевшая тем же самолетом, сказала, что отлично, что пятый стол. И что на вид тоже очень красиво, что так пестрит. Потому что в ночи есть вредно, надо беречь фигуру. И что, чем больше еда так себе, тем полезнее (в смысле ее не лопать). И тем лучше цвет – она назидательно ткнула пальцем в меня – лица. Посмотри, на кого ты похож! Разве ты похож на меня? И от твоих кулинарных страниц, грит, один вред: читаешь тебя, Мишаня, кушать-то хотца, а готовить-то лень. Злит разлад меж желаемым и действительным, сказала подруга моей юности, встреченная мной в аэропорту Шереметьево-2, где мы оба испытывали перевес. Оверейт, то есть. Но Лара человек стальной и, действительно, поедать завтрак отказалась. Я съел, после чего мы оба вздремнули в креслах, и ей приснился ностальгический сон с приключеньями, а мне – наоборот: что стою я, от жадности переминаясь, сопя и подскакивая перед столиком. А на столике: гора-в стопку – раскаленных пит, а рядом!

А рядом плоские тарелки и мисочки! На тарелках лучшая в мире, посыпанная рубленой петрушкой и чуть сдобренная перцем тхина из шхунат ха-Тиквы (нищего района Южного Тель-Авива), и чемпион Иерусалима – хумус Иерушалаим с оливковым маслом, золото-зеленым, неочищенным, отчетливого твердого потера. И мягкий хумус халуцианского типа с фасолью, чуть не плавленой, и чесноком – так называемый салатный хумус. Если хумус Иерушалаим и его прямой родственник – хевронский хумус едят понимающие люди, позволяя себе – и то редко – схуг (местный зеленый тип аджики), травки там, да можно еще съесть зеленый острый перчик с помидором цельным, то салат хумус требует, просто настоятельно требует аскелонского хрусткого лука и особого малосольно-слабомаринованного огурца:

Огурцы к салату хумус

Небольшие огурцы, толщиной не более пальца, помещаются в стандартный рассол с обилием укропа. В рассол кроме обычных ингредиентов (соль, пряности, хрен, дубовый и лавровый лист) добавляют перчики-огоньки и тмин. Заливают огурцы строго холодным рассолом, на второй-третий день извлекают (из холодильника!) на поверхность земли, кидают 1 чайную ложку сахара на литр и 2 чайные ложки уксуса фруктового, лучше яблочного. При нашей теплой погоде такой огурчик стоит 12 часов на воле, потом отправляется на пару дней в холодильник. И – наконец – готов! (Между прочим, такие огурцы изумительно хороши рядом с обычным свежим собратом – в холодные супы, окрошки, свекольники, щавели… Да и закусь ничего себе.)

Хумус с фасолью и даже хумус с отваренными зернами хумуса гарнируют турецким салатом («турки») только тупые невежды и преступники перед нацией. Первый же допустимо, конечно, и сдобрить оливковым деревенским маслом, – не перегружая, второй можно помимо масла посыпать иссопом и чабрецом, не более того. Изыск: присыпать хевронский хумус кедровыми орешками. Я своими глазами видел человека в сандалиях поверх носков, который бухнул в так называемый салат хацилим турецкого салата, чем задолбал его вкус вдребезги. Но, не остановясь в соскальзывании в бездну кулинарного ада, этот, с позволения сказать, гражданин нашей, с позволения сказать, независимой страны еще и полил нежнейший баклажанный салат (готовя его, я добавляю в него для нежности помимо домашнего приготовления майонеза еще и сливки), он полил его… соевым маслом. Расстрел. После того он всё это умял и заявил, что не любит эту их восточную жрачку. Что макарон бы по-флотски и кисельку. Как я его понимаю!

Положа руку на сердце, я не рекомендую готовить никакой хумус в домашних условиях, и особливо пользуясь полуфабрикатами и строго следуя инструкции. Лучше продегустировать эти яства в nape-другой мест нашего восточного общепита и выбрать себе неиссякаемый родник ориентального наслаждения.

Что ж до домашнего приготовления тхины, так это столь простой и гибкий рецепт, что приготовить приличную тхину способна даже дама-смолянка. Знатно подать к тхине – помимо понятных пит (лучше иракских) – сладкий стручковый перец а-ля натюрель, только очищенный. Хороша и тхина, слегка присыпанная сладкой паприкой. Строгие – галилейские – рецепты

тхины, с добавками гороховой муки, невыполнимы в условиях дома, и вообще – на любителя. Причем голодноватого. Сдабривать тхину лимоном нехорошо, – это, простите, лучше пососать ломтик лимона и зацепить тхину питой.

Очень дополняют столик при нашем западно-восточном диване разные сорта лабанэ – мягких кислых сыров. Лучший в Израиле лабанэ из Гуш-Дана. Но что лабанэ без добавки понятного масла, без присыпки зеленью (тут канает не только укроп, но даже кинза), без иссопа, который заатар?! И пары стрелок зеленого лука. Или даже – какой ужас! – зубчика чеснока. А вот острые приправы – схуг и аджика – гробят вкус сыра. Чего не скажешь о позитивно действующих добавках в виде пармезана. Или тертого сельдерея.

Много споров порождает, казалось бы, примитивнейшая проблемка – класть белок крутого яйца в «салат нежнейших авокадо» – или ну его на фиг. Я за ну его на фиг и буду на сем стоять. В пасту из авокадо можно и нужно добавить соль и лимон, можно от силы перцу не душистого, черного. Ладно уж, есть любители добавки растертого в пюре сырого или жаренного соломкой и отжатого от масла – лука. Но – яйца?… Фи… Хотя французы кладут. Дикая нация – лягушатники… А вот что замечательно, так это совместные начинания пюре из авокадо и шпината или даже щавеля. Я лью в салат из авокадо взбитые сливки, но это уже не мизрах'а Тихон (Средиземноморье), не в традиции. И безусловно предосудительно – подавать к этим дивным едам-салатам – хацилим, хумусу и тхине, лабанэ, авокадо – самую большую дрянь нашей национальной кухни: армейский салат. Из помидоров, огурцов свежих, репчатого лука, лимонного сока и перца! Причем всё напилено кубиками. Это удивительно негармоничная, тупая по вкусу и средне-аппетитная смесь, изобретение – как максимум – сержантское. Хумус и тхину этот милитаристский полезный салатик, отнюдь не оттеняет, вкус лабанэ смягчает до невнятности, салат из хацилим делает диетическим продуктом, а не вкусным блюдом, а с перцами разного рода и питами танцует: как танцуют на фестивале киббуцного творчества для пенсионеров.

Я, конечно, никого не хочу обидеть, но при чем здесь свежайший огурец, основное достоинство которого невинность вкуса и чистота хрупа? Ужель не лучше – отчетливый вкус редиса, зеленый разгрыз кольраби да попросту репка? Ужель вот так вот всю жизнь положить на салат малоаппетитного свойства?! Сейчас, сейчас надо подавить эту вибрацию рук. И налить, конечно, в кружку – пива, конечно, в тяжелую кружку, хотя ввечеру можно и красного – попроще – вина. И рвануть горячую питу, дернуть ее –

и черпануть присыпанного лабанэ. И в пасть! Но почему так дрожат мои руки? И так трясет у столика? И тогда мы услышали гром. Гром тишины. Самолет приземлился в аэропорту Лод.

Слюна высохла в моей алчущей грубых, но родных ощущений пасти – это от погоды, по всей видимости. А по возвращении домой – вообще пропал аппетит.

И что? А то, что снится мне теперь по ночам простая, но не местная пища. Щи зелены, да налим с кашей, да печенка по-монастырски. Просыпаться я даже не рискую.

А Лариса Иосифовна по-прежнему предпочитает еду из тех, что, по возможности, понесъедобнее. По возможности. Сейчас она в Бельгии. Готеню! Какая там гусиная печенка!

Ироническая кулинария

– Бенджамен, вот ты в Петербурге был. Там кто-нибудь камни ест?

– Нет.

– Вот видишь: только мы, грузины, можем всё…

Из кинофильма «Не горюй»

Кулинария – занятие серьезное, и хиханьки-хаханьки противопоказаны седоусому гастроному… Как же еще сохранить лицо средь хихикающих посудомоек и творящих каверзы поварят, если не поддерживать почти кардинальское достоинство при отправлении профессиональных кухонных таинств? Как не хихикнуть от веселых слов «дуршлаг», «убоинка», «фрикасе»? «Марокканские сигары»? А эти многочисленные «дамские пальчики» – виноград, помидоры, финики, печенье? А «райские яблочки»? А «фальшивый заяц», «птичье молоко»?… Салат из одуванчиков, крапива-лебеда?… «Сладок кус не доедала б, сыру-воду бы пила…»

Нет, положительно в жизни всегда есть место подвигу самоиронии, и Высокая Кулинария как сфера культуры не может отказать себе в мистерийности, а значит, и карнавализации, а значит, в самопародии: достаточно внимательно взглянуть на огурец!

Собственно, идея этой главы давно маячила, как ребенок слуги за дверным косяком, – там, на периферии моего серьезнейшего кулинарного зала Разума. Но окончательное решение я принял, приобретя на лотке у станции метро «Маяковская» самую идиотскую кулинарную книгу в моей жизни: «Ведическая кулинария». Собственноручно. Хотя в самом названии нет ничего смешного. Например, «Кухня европейской ведьмы» – смешней и демонстративней (судите сами: печень угря, жир самца жабы, розовое масло, первая кровь регул девственницы, роса с купальницы (?) в ночь на 1 мая, земля с северо-западной могилы, черный воск, мед, по четыре капли в пиво пьющего мужа, брата, свекра… Должно стошнить). Или «Гастрономия Буду», или «Гигиена питания Космонавта» – круче невинной ведической кулинарии, вполне вегетарианского унылого сборника рецептов, отлично пригодного для лечения желчно-каменной болезни, если книжку отварить без соли,

отбросить на решетку и дать стечь бульону. Принимать на заре.

Есть ветхозаветная кухня: яблоко, чечевичная похлебка, маца, манна небесная… Ослиная челюсть с медом.

Есть новозаветная: 5 хлебов, облатка (просфора), вода (вино), акриды, божья роса.

Есть православная гастрономия: кулич, пасха, уха по-монастырски, яйцо окрашенное, кутья.

Есть католическая: каплун в белом вине, поджарка Жанна д'Арк.

Есть талмудическая: кровь христианских младенцев, чолнт.

Митраистская: блин, мухомор, блин.

Есть кухня мусульманина: намаз – хумус, еще один намаз – тхина, в промежутках кофе с хелем (кардамоном), кофе с хелем, кофе с хелем, кофе с хелем, кофе с хелем и оливковым маслом. Заатар. Кофе с хелем. В намаз.

Почему бы не быть и «ведической кулинарии»? Я представляю завтрак веда так: с утра стакан праны. С пенкой. И куском ржаного мумиё. Съел, утер чакру, сказал мантру. И – на работу.

Еда в России больше, чем еда. Еда в России – это ее история, ее социология и ее эсхатология. Страсбургский пирог нетленный! – как раздражал он аппетит народовольцев! Блины как форма общинного уклада. Щи из крапивы. Березовая каша («шпицрутены по-аракчеевски»). «Кат и повар», «Демьян и его уха», «Хорь и его Калиныч». Колбаса «Радость Муму». Из-за несбалансированного питания краснофлотцев произошли известные события на «Потемкине». Попадание бычьих гениталий в меню спровоцировало Ленские события. Еда – верней диета – и вот вам: шоколадный набор «Красный Октябрь», салат «Седьмое ноября» и кондитерская фабрика им. Цюрупы. И Крупской. И мясокомбинат Кирова. Вы знаете, что такое тюремный пирог? Это извлечь из батона сердцевину (мякиш, естественно, сожрать), сухари из чернухи смешать со жменей сахарного песка, перетереть, набить батон, ниткой, выдернутой из бушлата, нарезать на ломтики. Подать с кипяточком с разведенной зубной пастой (напиток «мятный»). Теперь вы знаете всё. Еда поколений.

Грозовой 1918-й. Вобла, болтушка, соль. ПетровВодкин – натюрморт с двумя селедками.

Грозовой 1941-й. Портрет товарища А. Н. Толстого за завтраком. Кончаловский.

Грозовой 1954-й. Кажется – Пластов. Ужин трактористов.

Грозовой 1962-й. О. Рабин. Натюрморт с газетой «Правда».

Между прочим, Запад не отставал: сначала всякие фламандцы, потом – «Едоки картофеля», потом «Ребенок,

поедающий крысу» – С. Дали…

А поэзия! Поэзия еды. «Ешь ананасы, рябчиков жуй!», «Выпьем за родину, выпьем за Сталина!», «Синий орел и форель золотая»… – идиллия гурмэ.

Какие удивительные яства поставляла нам духовная наша жизнь. Взять, к примеру, волшебный напиток «гриб». С подоконника. В трехлитровой банке, прикрытой серенькой отцеживательной марлечкой. Или дачные кисели, из обесцвеченной клубники, черной черники, бледно-зеленого ревеня. Пионерлагерные лакомства – вареная сгущенка-тянучка. Вы слышите иронический хохоток биографий, жизней. И от судеб защиты нет, дорогие товарищи. Студенческие пирожки с алебастром. Общепитовские пиры с царицей Сайрой, бланшированной в масле, и конфетками «Старт».

Изобретенья российской рыбной промышленной мысли: бельдюга, пристипома, серебристый – м-да – хек… Рыба «ледяная». Кубы льда, из которого загадочно мерцают тускловатенькие глаза и свешиваются усы. Ром-баба, косхалва.

Иностранные еды: меренги, птифуры, пралине… Торт «Полено».

А напитки! Да я мог бы написать целую многоактную драму-жизнь простым перечисленьем.

Извольте! «Русский коктейль»!

Он. Ацидофилин.

Она. Варенец.

Он. Ситро, крюшон.

Она. Фруктовая вода «Дюшес».

Он. «Золотой колос». «Двойное золотое». «Перцовка»!

Она. «Биле мицне», «Биле мицне»…

Он. «Московское», «Жигулевское», «Московское», «Жигулевское», «Московское», «Жигулевское…»

Она. «Биле мицне», «Биле мицне». Первач!

Он. «Московское», «Жигулевское», «Московское», «Жигулевское». «Три семерки». Ректификат…

Она. Советское шампанское, «Игристое». «Вана Таллин».

Он. «Московская», «Столичная».

Она. «Алазанская долина». «Айгешат»!!! «Новый Свет». Первач.

Они. «Южная ночь». «Букет Абхазии». Портвейн «Улыбка». «Арарат» три звездочки!!! Чача. Опять «Южная ночь».

Он. «Полярное сияние», «Белый медведь», «Бурый медведь». Тормозная жидкость.

Она. Рижский бальзам. Коктейль «Огненный шар», «Блади Мэри»! «Блади Мэри». «Блади Мэри».

Они. «Золотое кольцо». Водка «Столичная», «Рябина на коньяке».

Он. Водка «Русская», «Древнерусская», «Богатырская», «Древнеславянская», «Посольская», «Выборова», «Финляндия», «Аква вита», «Абсолют», «Скотч», «Спотыкач»! «Зубровка», горилка, «Спотыкач»! «Зубровка», горилка, «Спотыкач»! Алтайский бальзам, «Спотыкач»! «Сибирская дальневосточная горькая», «Ерофеич», «Спотыкач», БФ!

Она. «Блади Мэри», «Блади Мэри», «Блади Мэри», Спотыкач». Тройной. Антифриз.

Он. «Стрелецкая», аперитив «Медея», кумыс, «Волжское», «Кубанское», «Южное», «Днепропетровская», «Московская». «Спотыкач». Метил.

Она. «Старка».

Он. «Белая головка».

Она. Кагор.

Он. Кефир, «Агдам», кефир, «Агдам», кефир, «Агдам», кефир, кефир, кефир, «Спотыкач». Корвалол. Облепиха.

Она. Настойка ромашки.

Затемнение. Занавес.

Современную поэзию сгубила ирония, каковая несколько несправедливо противопоставляется пафосному, патетическому началу. Ибо ирония – необязательный элемент. А пафос – движущая сила эпики.

Постмодернизм – доминирующее направление современной литературы – предполагает игру с цитатами, игру с текстами внутри культуры-контекста. При этом текстов сам постмодернизм не поставляет. Я бы сравнил эту школу с кухней, построенной не на продукте, но на пряностях, приправах, соусах и форме подачи гарниров. С доминантой сервировки над вкусом, где золоченый ободок равен котлете. Современное блюдо постмодернистской кухни – это никак не громадный кус эдакой кабанятины, зажаренный до хруста багровой коры и сочащийся на разрезе, черноперченый, политый гранатом, поданный на разломе хлеба, с горой зелени и запитый мехом хиосского. Это не история долгого штурма одного малоазийского города-героя, о нет! И не подавайте мне к постмодернистскому фрикасе ахейский краткий меч для разруба одним ударом до бронзового круглого блюдащита!

Блюда постмодерна! – это не вскрытая кинжалом веронского тинейджера устрица с ядом любви, вкусом блаженства, запитая синим пламенем спирта. Блюдо постмодернизма – это композиция взаимо-не-сочетаемых предметов, лишь волей гастронома и голодом – ежедневным голодом – поданное к

полуночной трапезе, но не к обжорству. Лукуллу так долго приходилось пировать у Лукулла, что и барская помойка стоит, с его точки зрения, соловьиных языков.

Засим, о, современные кулинары! Воля – она ваша. Вы, и только вы в состоянии так уложить в меню вашего пати – борщ, «дайкири», фондю и фруктовый йогурт. И чтобы цветы миндаля и музыка! И улыбка вольноотпущенницы – вашей супруги. И принимать пищу – полулежа, но умоляю вас, не забудьте в конце подать, по хорошему псевдо-китайскому обычаю, форченкукис *(fortune cookies)* – ракушки-печенья с вложенными предсказаньями. Но одно предсказанье я могу предложить прямо сейчас: «Через 10 часов вы испытаете легкое чувство голода. А через 12-15 часов после этого приема пищи у вас появится зверский аппетит».

И тогда, в пижаме, вы выходите на кухню.

Завтрак в пижаме

Ровно два яйца в горячей воде отвариваются 3,5 минуты и разбиваются обязательно с тупого конца. (О холестерине – ни слова!) Тонкий, но тяжелый кусочек черного или толстый, но легчайший кусок багета намазывается небольшим количеством первоклассного сливочного масла. Слегка подсолите и поперчите дребезжащие облупленные вершины яиц. О том, что курица – это всего лишь способ, каким одно яйцо воспроизводит другое яйцо, – напоминать читателю не следует. Можно подать к яйцам чесночное, укропное или горчичное сливочное масло, можно раковое, можно авокадное или щавелевое, но главное, чтобы яйца и хлеб были горячими, масло холодным, соль соленой, перец ароматным, а аппетит волчьим… Запейте яйца стаканом холодного – на ваш вкус – сока. Налейте себе среднего размера чашку крепчайшего с сахаром (да-да, никакого сукразита!) кофе. И прихлебывая, воскурите длинную белую сигарету.

Улыбнитесь сами себе долгой, многоопытной улыбкой иронически настроенного, взрослого, кое-что пережившего человека, который отзавтракал и готов жить дальше. Спасибо за внимание. Посуду помоете как-нибудь в другой раз.

Смотрите, она готовит!

Мы бежали
Навсегда
злобных умыслов
гурманы…

А. Волохонский, А. Хвостенко

Вообще-то я чрезвычайно терпим и даже снисходителен, или, на новоречи сегодняшних кашеваров и подавальщиц, – толерантен. Но до поры до времени, ибо век не железный и пережито многое, а еще большее недопережито и отложилось – там воспаленьицем гастрономического честолюбия, тут оскорблением кухмистерской чести, а здесь – видите! – волосы выпали – так это потому, что я наблюдал, как она готовит.

Держите меня за руки – она готовит. Уберите острые предметы в радиусе 1 км от меня-эпицентра – она готовит! Все готовят – она готовит! Ей Вадик сказал: «А што, старуха, хорошее питание. Могёшь, хвалю…» И – она! готовит! «А давеча гости приходили, я им гуляша выдала, слопали, смяли, а ты еще кочевряжишься!» – она готовит!!! Нет, знаете, свяжите меня линем и киньте в буруны – но «она?! готовит?!» И – это… едят?! Лучше б она стихи писала, честное благородное! Лучше б она в журналистки пошла, кулинарные рецепты вырезывать с бессмысленными фестончиками из женского календаря на 1948 год. Честное слово! А она – готовит! Что готовит, спрашивается? А готовит то, что люди едят. Суп готовит, жаркое готовит, салаты там – тоже готовит. Видите – отложение солей на серебряных струнах? Это она готовит. Видите – пятна ржи на чувствилищах? Опять – она. Видите – цвет лица нездоров и по всему периметру? Это ее работа. Вот она, голубушка, и готовит: суп. Сварить суп, супчик, супешник, супец может любой: мужчина, дитя, апикойрес[8]. Анацефал может. Анацефальский суп. А вот она – нет. И анацефальский суп – она нет. Суп – он что? Суп – он вкусное сочетание вкусненького жиденького с вкусным тверденьким (исключение – это когда одно жиденькое: бульоны, отвары…). А не сочетание схлюпываемого со склизким и разварившимся.

Вот вы знаете, почему дети не любят есть суп? А потому, что опасаются попадания гадости типа разваренного лука, не говоря

уже о переваренной морковке, в свой свежий детский ротик – попадания этих совершенно не пригодных в пищу продуктов жизнедеятельности супа. Потому что есть супы (и их большинство в европейской и евразийской кухне), где лук, сельдерей – корень и стебель, морковь и т. п. вплоть до тыквы и кукурузы – ингредиенты, до восхитительности улучшающие вкус супа до того, как их следует удалить и выбросить на фиг из суповой жидкой среды. А есть супы, где лук (лук-порей, репчатый, реже лук зеленый, сеянец и т. п., а также морковь, стебель сельдерея и т. п.) – стабильный, а иногда и главный компонент нежидкой субстанции супа! И эта – чертовски простая – истина не доходит до нее, а она – готовит! Что она готовит – закинув кое-как, без учета эстетической и нравственной ценности составляющих, накрошенные, вполне по отдельности доброкачественные продукты в кастрюлю и покрыв кипятком? Бурливым таким, из электрочайника? Можете не отвечать, вот что она готовит! Нет, я отвлекусь и поцитирую стихи, а то редактор вычеркивает ненормативную лексику.

Я поцитирую стихи, гимнософического содержания, поцитирую, покуда она кладет чеснок вместе с луком в начале варки и для надежности туда же лавровый лист и укроп – да я пришью ее сейчас!

Цитирую:

Бедных муз варить в котлах
Учит дядя Мнемозины.
Бельведерский гастроном
Таким чревовещал:
«Вас покинул Аполлон,
И теперь – распахнут настежь
Вдохновенья пищевод,
Тот-тот будет вот-вот.
Для поваренных затей
Сдуем пену Гиппокрены,
Потроха мозгов козла
Режь-лей, кипяти,
Припусти зеленый хрен,
Через тушу утконоса,
Каллиопа, набивай
Сычуг манной мукой!
Чтоб действовал пирог,
Наложи в утробу маку, —
Это Таллии урок
Чрево-угодия!

Деревянным молотком
Ты отбей Пегаса,
Отмочи его совсем
Клио для Эрато!…»

Уф! Правильно сказал другой поэт: «искусство есть, искусство есть – искусство!» Всё ему прощу за эту максиму, ему – всё прощу, а ей никогда, ибо она готовит!

Вот она нарезала морковь, мясца какого-никакого, капусту нашинковала, цветную капусту расщипала, болгарский перец накромсала, чего там еще, – и бабах – в алюминиевую кастрюлищу Семья-то большая, а она – готовит. На следствии я вот что покажу: в лицах, как она г… За что и нанес тяжкие телесные, приведшие к исходу.

За злостную несообразительность: мясо и картошка, капусты, зелень, приправы – все имеют разные сроки достижения состояния «Все-е-е!». Затем и выкладываются в суп в определенной, блин, последовательности. Да еще в зависимости и от размеров себя, то есть от того, как нарезаны. Да, убил за попытку приготовить суп в алюминиевой емкости. В лучшем случае суп будет иметь вкус алюминия. В худшем (в случае медной кастрюли) – все отравятся. Суп следует варить исключительно в толстостенной эмалированной, а в идеале – в керамической посуде! В горшке, одним словом!

Дальше – большинство супов нельзя варить более чем на полдюжины едоков (чем больше объем супа, тем хуже его качество).

Еще дальше – и не думать заливать кипятком суповые ингредиенты! Да кто ж это выдержит? Они же в белках прокоагулируют, а в углеводах извратятся, и витамины и ароматические компоненты – исчахнут, а пряности – так те вообще прогоркнут, а вы еще выясняете – за что? Да за то, что она – готовит! А солит суп кто сразу? Это чтоб мясо задубело, чтоб овощи пересолить к чертовой бабушке, да?! Ратуйте! Люди неправославные!!! Да куды же! Ведь доливать суп водой по мере выкипания – сие, это, это, это… Это – как пытаться влить сперму в недоноска для увеличения его объема. Суп, он на то и есть суп, чтоб строиться путем прибавления и обогащения по мере роста. А влил еще воду, да еще и холодную, – вторгся в созревание! Нет, положительно надо отвлечься и еще поцитировать. От раздражения помогает.

Дайте сонного леща
В зубы новой Терпсихоре.

Ты, Евтерпа, – молода:
Торчи возле печи!
Хобот свежего слона
Под налимом маринада,
Сельдереем перетри
Ре-треп – реп на бобах!
В шубу серого ежа
Завернем хамелеона!
Будет каша хороша,
Ка-ша, каша-каша!
Позабыв родную речь,
плачут бедные Камены —
Клио, Талия, Евтер-
па, Полигимния!
Мельпомена, Терпсихо-
ра, Урания, Эрато,
Каллиопа слезы льет:
«Приди, милый, вернись!»

Хорошо поет Леша Хвостенко. Лакомо. Ну я, я – заслушался, но она-то куда? Куда она уперлась? Ведь она – готовит?! Самые простейшие супы, типа «Пастушеской похлебки» или «Литовского тминного», и то нельзя оставлять без присмотра надолго – снять накипь, уменьшить огонь, помешать, снять крышку, попеть ему, поколдовать, почитать вслух. А наш супчик, тот вообще требует ежесекундного (ну хорошо – раз в 5-9 минут) внимания и своевременного заложения и выключения, то есть остановки процесса на огне (есть еще и очень важный элемент – настаивания! Но об этом ниже). А эта хабалка куда смоталась? Ведь она – готовит!!!

Нет, это невозможно. Слушайте, мадам, валите отседова. Или на полтора часа отойдите от плиты и внимайте.

Что мы там варим? Русский мясной суп. На 6 персон? По рецепту «Московского трактира»? 1912 года? Ну, поехали. Следите за рукой. С таймером следи, уголовница! Пока я, хотя бы на первый взгляд, – жив.

Сверим наши часы.

Русский мясной суп

0 ч 00 мин. 600 г говяжьего мяса и 200 г говяжих костей отмытых, а мясо ненарезанное, куском, выложить в керамическую

кастрюлю и залить холодной водой – 3 литра влаги. Закипело? Значит, где-то 0 часов 8-10 минут. Снять пену и уменьшить огонь. Положить в суп целую луковицу, средней величины белую редьку, разрезанную на половинки, половинку небольшого корня сельдерея, 3-4 ненарезанные морковки, 300 г квашеной капусты.

0 ч 35 мин. Уложить нарезанный кубиками картофель (300 г) и полстакана гречневой крупы.

0 ч 45 мин. 300 г свежей белокочанной капусты.

1 ч 00 мин. 2-3 свежих помидора.

1 ч 05 мин. Извлечь из супа луковицу, морковь, редьку, сельдерей. Выбросить. Посолить суп.

1 ч 20 мин. Бросить в суп черный перец, лавровый лист, душистый перец, немного паприки.

1 ч 25 мин. – Извлечь из супа мясо, обсушить и положить в отдельную кастрюлю с хорошо притертой крышкой. Кости выбросить.

1 ч 30 мин. Выключить газ. Заправить суп рубленой петрушкой, листьями сельдерея, зеленым луком, 1 долькой чеснока. Дать супу постоять под крышкой до 1 ч 40 мин. Перелить в супницу.

1 ч 50 мин. Разлить суп по тарелкам – 350—400 г на порцию. В тарелку предварительно положить по куску, точнее ломтику, отварного мяса…

Ну? Ладно, пусть подойдет. Я ее прощаю. Пусть, помыв, естественно, левые руки, сядет за стол. А то она еще и готовит! Простой русский суп она готовит, нет, вы подумайте?! Что? Такого супа не бывает? Такого вкусного русского супа? Я сжульничал? Да, с достоинством отмечу – я сжульничал.

Как я сжульничал

Я ввел в суп два яйца. Как? А так. За 12 минут до того как выключить газ – то есть перед (!) вложением пряностей, я отцедил четверть литра жидкости. В стакане холодной, но кипяченой воды развел 1 ст. ложку муки. Этот клейстер ввел в отцеженный бульон. Хорошенько перемешал. Влил 1 ст. ложку яблочного уксуса (лимонного сока или 2 ст. ложки красного сухого вина). Аккуратно взбил 2 желтка. Осторожно влил в смесь – болтушку с бульоном – и, медленно перемешивая, ввел в суп.

За мной нужен глаз да глаз, но… Но она, она! Она еще и готовит…

Дамская кулинария – 1

Я обратил внимание, что еду едят все возрасты. Покорно. Дамское молоко – младенцы, кашу – Маша, кишки – детишки, старцы – если им есть есть еще чем и зачем – яйца в рубашке, или «выпускные»…

Яйца выпускные

В кипяток, подсоленный и чуть подкисленный лимонным соком, аккуратно разбив, выпускают содержимое яйца. Ровно на 180 секунд. Извлечь шумовкой. Прямо скажем – сильно на любителя. Но! Если посолить, поперчить, почесночить; если вложить в сырую помидорку с соответственно вычерпнутым содержимым, или – в заранее запеченную тыквочку, или – в «чушку» маленького запеченного же кабачка; или – вложить в розетку с икрой, или… Ну, в общем – ясно. Я знал старца, поедающего яйцо в рубашке с чудовищным количеством йоркширского соуса с добавлением для крепости «Табаско», то есть «огнестрельного соуса» из красного стручкового перца точно того же наименования. Старичок, дай бог ему здоровья, утверждал, что яйцо «в рубашке» – питание диетическое и очень полезное гериатрикам. Ему – в его девяносто – виднее…

… Девушки пьют (1 чайная ложка на стакан) уксус для энтэрэсной бледности и неразбавленную уксусную эссенцию, если бледность не проканала, мальчики (см. главы про «афродизиаки») едят петушиные яйца, самцы – борщ. Но женщины?! Женщины, где женщины, которым я почти всем обязан в этой жизни?

Конечно, можно себе представить:

«Супруга его принесла из кухни аккуратно нарезанную селедочку, густо посыпанную зеленым луком. Никанор Иванович налил лафитничек водки, выпил, налил второй, выпил, подхватил на вилку три куска селедки… И в это время позвонили. А Пелагея Антоновна внесла дымящуюся кастрюлю, при одном взгляде на которую сразу можно было догадаться, что в ней, в гуще огненного борща, находится то, чего вкуснее нет в мире, – „мозговая кость“… Никакор Иванович разливательной ложкой поволок из огнедышащего озера ее, кость, треснувшую вдоль». *(Михаил Булгаков. «Мастер и Маргарита»)*

Конечно, можно себе представить.

Гораздо трудней себе представить, что на месте этого

чудовища, этого антигероя (если с феминистской точки зрения, конечно, – антигероини), выпивающего раз – лафитничек, два – лафитничек, жадно вглатывающегося в сельдь под сезамовым соусом…

Сельдь под кунжутным соусом

Филе сельди иваси или любой другой, например, «Матиас», лук, кунжутное (сезамовое) масло, черный перец, яблочный уксус, жареное сезамовое же семя, жженый или коричневый сахар (1/2 чайной ложки), 1 чайную ложку горчицы, репчатый лук кольцами, гарнитур: сырые яблоки дольками и редис.

… и влекущего кость – на месте этого питекантропа сидела современная женщина трудной профессии – редактор, например, или юрист, или банкир – в костюме от Кардена, с хорошим лицом. Чтоб миндальным молочком мытыми руками подносить к очерченным помадой «Лапидус» очертаниям отлично починенного дорогим дантистом рта – подносить лафитничек?! Выдуть и – еще лафитничек?! Ой в'авой! А об влечь «то, чего вкусней нет в мире», – увольте! Нет места фемине за этим столом и за всеми столами подлунного мира, если дело поставлено с эдаким головотяпством! Так что же – я противоречу сам себе? И место женщине – вопреки моему утверждению, что только через мой труп, – на кухне? Кроме – как помыть посуду? Нет. И еще раз нет. Место женщины, конечно, за столом, вкушая еду дела рук «мужа, друга и – как писала поэтесса Гарнизон – соседа». Это в идеале.

А поближе к нашей реальности вашего быта – место женщины (этой неумейки холеной, этой веселоглазой хохотуньи), безусловно, на кухне, где она готовит для себя, хохотуньи, соответствующий чаяньям вечно женского своего – харч. А не какой-нибудь чолнт.

И, чтоб не быть голословным, подкреплю эту тезу авторитетами даже покруче моего, хотя в гастрономии – бог.

«И велел народу возлечь на траву, и, взяв пять хлебов и две рыбы, воззрел на небо, благословил и, преломив, дал хлебы ученикам, а ученики – народу.

И ели все и насытились; и набрали оставшихся кусков двенадцать коробов полных;

А евших было около пяти тысяч человек, кроме женщин и детей». *(Мф. 14:19-21)*.

Ну? Всё ясно? Во-первых – «ученикам», а не ученицам –

отличницам и умницам. Во-вторых, «пять тысяч человек, кроме женщин и детей»! То есть мужики лопали, а дамам и детям – фиг. Потому что не женское это дело – лопать, возлегши на траву, бутерброды с хеком. Всухомятку.

А еще одно доказательство о заботе об женском полу, об диете – прямо в тексте. Потому что – если б вышеперечисленное меню сожрали дамы – осталось бы еще двенадцать коробов недоеденного? То-то же. Правда, есть разночтения:

«Тогда велел народу возлечь на землю, И, взяв семь хлебов и рыбы, воздал благодарение, преломил и дал ученикам Своим, а ученики – народу.

И ели все, насытились; и набрали оставшихся кусков семь корзин полных;

А евших было четыре тысячи человек, кроме женщин и детей». *(Мф. 15:35-38)*.

Пять хлебов и две рыбешки с одной стороны и семь буханок и черт его знает сколько рыб – с другой, но тыща-то осталась голодной. Вместе с женщинами и детьми. Поэтому и осталось не целых двенадцать коробов, а семь каких-то плевеньких корзинок с невкусными кусками.

Но общая тенденция налицо. Женщины должны знать свое место. В обществе. И, сидя на своем месте, есть и готовить свое – женское, а не кусочничать, бегая вокруг травы и клянча объедки.

Из личных наблюдений я вывел и отложил в память следующее.

Женщины не любят, помимо мозговой кости, треснувшей вдоль, истинно мужские еды: конскую колбасу, сало с чесноком большим шматом, черную редьку со шкварками, суп хаши в пять утра, суп из коровьей ноги с хильбе и чавканьем, балык кусом с жирными пальцами на газете под пивко, суп серого гороха с сардельком по-бернски (самый простой рецепт, я делаю его так…).

Суп гороховый по-бернски (с закуской «Батый»)

Беру 1 ½ кг индюшачьих горлышек и 1 кг серого сухого гороха. Заливаю в большую кастрюлю 4 л воды. Через час кипения солю и вкладываю 2 луковицы. Еще через 2 часа полного игнорирования происходящего в баке без крышки я, наконец, отвлекаюсь от трудов праведных, ибо запах – ароматен дух до чрезвычайности! – я – раз-раз – жарю копчености с луком на сковородке, в число копченостей включив и «шпикачки» или их имитацию. Шпикачки жарю кружочками, а лук – чтоб

похрустывал.

Далее я накрываю: селедка под соусом «Батый» – 1/2 стакана оливкового «прованского» масла, красный перец, мускатный орех, сухая гранатовая пудра, рубленая зелень петрушки, кинзы, укропа, вскипятить, но не более, охладить, вбить и вмешать 4 желтка на 1/2 кг сельди-филе, нарезанной кусками. Поставить в холодильник на 12 часов; так вот – «селедка батый», хлеб черный, масло повышеннохолестериновой содержательности, «прусский салат» – то есть нарезанная кубиками вареная картошечка, зеленый лук, щипаная копченая рыба – спинка макрели, зеленый горошек консервированный, соленые – кубиками – огурцы, крутые яйца – белки. Вареные желтки, немного хрена готового, белого, четверть стакана нерафинированного подсолнечного масла, соль, черный перец – смешать, залить салат… Продолжаю накрывать.

Слева установим тарелочку (потом объясню зачем). Смотрю на часы: с момента постановки брутального супчика прошло три часа. Я извлекаю из супа индюшиные горла и расчленяю их ножом по возможности. Засыпаю в суп жареные копчености, жареный же лук и шпикачки. Гружу обратно расчлененку. Хорошо перчу душистым и черным перцами варево. Жду еще 3-5 минут и выключаю газ. Потом… Потом, как вы уже догадались, я наливаю себе лафитничек…

Ах да, запамятовал – тарелочка – это для результата любовно обсосанных позвонков. А закусываю я после все-таки первого лафитничка, а также – совершенно невкусный, цвета старого дерева кусок, лучше – ножку, и – чтобы лопалась кожица – утки в черносливовом соусе:

Утка в черносливовом соусе

Жарите в духовке утку, предварительно покрыв ее, матушку: 1/2 лимона, куркума или имбирь, паприка сладкая, крупно молотый мускатный орех и душистый перец, 1/2 ст. ложки сахара, соль. В процессе духовки обливаете до глазирования. Соус: собрать вытопленный жир и проварить с добавлением чернослива, отваренного в небольшом количестве воды, – воду, верней, отвар – туда же – в соус! Извлечь из чернослива косточки и чернослив перетереть!

… не любят женщины – а ничего себе предложеньице вытанцевалось – также: фуа-гра, жирную гусиную печенку на решеточке, рагу из зайца («жалко, такой пушистенький бегал»),

оленя и лося жареных, вымя, варенное в соусе, свиные, пардон, щеки с хреном и моченными яблоками, седло барана, жаренное на кости (сходите в старый город, уже можно). Ад меа ве эсрим – то есть, будьте вы здоровеньки до 120 лет!

Седло барана

Увидьте тушку молодого барашка. Попросите вырубить из нее – тушки – поясничную часть и отрезать от нее пашину. Черт знает, как на арабском будет «пашина», но, в общем, вы понимаете – что отрезать. Живым принесите поясничную часть домой. Отмыв до блеска и не отделяя (!) почек – натрите, натрите как следует эту поясницу давленым чесноком, солью и черным перцем. И – в духовку, на противень. На противень же рядом – некрупные отмытые картофелины и многочисленные половинки (нечищеные) луковиц. По готовности подать не разрезая, а почки напластовать и переложить помидорами, спрыснуть гранатовым или лимонным соком.

… не любят дамы также отварную солонину со строганым хреном, ростбиф по-ирландски с можжевеловыми ягодами, ростбиф по-уэльски с таким противным запахом виски, филе с костным мозгом…

Филе с костным мозгом

Берем багет, лучше не очень свежий. Режем его на крупные ломтики, толщиной, чтоб вместились в тостер. Но помещаем их совсем даже не в тостер, а смазываем смесью маргарина с чесноком и укропом или плавленым сыром с теми же ингредиентами. И запекаем в микроволновке или в духовке. До корочки. И так – объеденье, но мы не останавливаемся на достигнутом, а выкладываем на диск этот кусочек постной ветчины, а то и языка, а то и – просто тончайшую пластинку куриной грудки. Далее – мозг!!! Его надо отварить минуты две-четыре в бульоне или просто в воде с кореньями. На 1 кг костного мозга – штук тридцать багетов, пожалуй, потребуется. Отварили. Теперь смело жарьте говяжье филе в любом жиру с добавлением красного вина. Обжаренное филе положить на пластинку ветчины (языка, грудки), в свою очередь покоящуюся на гренке. А уже на вырезку – от души вали горячие костные мозги и полей всё это – от души же – соусом, состоящим из жира, в коем жарилось филе,

бульона, красного вина и каперсов. Я это делал, но мозга почему-то было очень мало…

… не любят и, как правило, не едят женщины также икру от воблы. Всё остальное они едят.

Дамская кулинария – 2

Ну-с…

– Девочки с задней скамейки, а девочки с задней скамейки! Особенно вы, импозантная. Не суйте чернильный карандаш в коронки. И перестаньте хихикать при слове «вставочка». Вам что, неинтересно, что вы едите вместо еды? Запишите. Вместо еды девушка и мать из хорошей семьи ест суп «Дю Барри». «Дю» – как в слове… Кто это сказал?! Встаньте, кто это сказал. Осторожней, осторожней… Не вся сразу. Нет, лучше сядьте. Ах, вы уже… сидите… А до этого что было?… Ах, до этого вы полусидели, облокотившись… Нет, что вы, что вы, я просто несколько побледнел, хо-хо… Итак, «дю», как справедливо заметило и не ошиблось вон то, с задней, пардон, скамейки, – как в слове «дюк», а «Барри», как вы сказали? Молодой человек с усами? Как вы сказали? Правильно, молодой человек с усами, – как в слове «тийе баррррри!» (будьте здоровы!). Ах, вы не молодой человек! Я понимаю, что вы не молодой человек, но не хотелось бы подчеркивать возраст. А? А?! Вы вообще не человек? А кто вы? Простите, я не заметил. Что вы – барышня. И мать. Прошу извинить.

Суп «Дю Барри»

Пошлите мужа на базар или, на худой конец, вообще куда-нибудь. Раздобудьте и разложите по трюмо ингредиенты: пусть рядом с ридикюлем – 100 г сливочного масла, на горжетке – кочан-соцветие цветной капусты (1 кг) и 1 кг капусты-брокколи, 3 стакана молока (или 2 стакана молока и 1 стакан сливок, или простенько – 2 стакана сливок), 5 сырых желтков, 200 г сметаны и полтора литра воды, 100 г пшеничной муки или пшенички-сечки. Оба вида капусты разобрать на соцветия и припустить, или бланшировать, минут 10-12 с небольшим количеством сливочного масла, слегка посолив. Оставшееся масло развести на сковороде и поджарить муку (пшеничную – до слабо-золотого, пшеничку-сечку – чтобы слегка потемнела. Чуть-чуть). Осторожно влить воду, содержимое переправить в толстостенную кастрюлю, влить туда молоко и сливки, вложить цветную капусту, посолить. Сварить. Ах да – брокколи! Туда же, но где-то минут через пять после закипания выудить и отложить граммов триста наиболее нежных соцветий брокколи. Дальше просто. Извлечь ситом или шумовкой всю капусту из кастрюли и протереть – хоть от руки, хоть в

блендере – дело, девушки, ваше. Отдельно взбить сметану с желтками. И вместе с протертой капустой… Правильно – вернуть в кастрюлю. Дать постоять под крышкой на кратчайшем огне еще пару минут. В каждую из съеденных вами мисок положить по паре-другой целомудренных букетиков брокколи из отложенных, если кто помнит. Облизать пальчики. Ах да – подать с крекером.

Если вы не остановитесь на достигнутом и вам, государыни, не отланчевать, а пообедать надобно – обрамите наше процитирование рамкой из салата, почему-то названного «джидда» и форелью «о блё» (Вот умницы. Всего пять минут ржали. Прошлые курсантки – сорвали урок.)

Салат «джидда»

Отварите в подсоленной воде с лимонным соком 2-3 стебля лука-порея и 2-3 стебля сельдерея. Готовность определите не на глазок, а по тому, как тыкнется вилка в стебель сельдерея. Хорошо тыкнулась – готово. Нарежьте, как вам заблагорассудится (настоящий салат «джидда» режут вдоль волокон), выложите на тарелку, охладите. В охлажденный отвар добавьте по вкусу еще лимона, 1-2 (максимум) чайной ложечки кунжутного (сезамового) масла, 1 чайную ложку жареного кунжутного семени или кедровых орешков. Запейте все это парой глотков полусухого вина или грейпфрутовым соком. С форелью «о блё!»…

Ну, хорошо-хорошо, так вот – с форелью «о блё» (там на конце – буква «ё») – совсем просто:

Форель «о блё»

Изготовьте кур-бульон. Кур-бульон – это, как вы уже догадались: 300 г пюре из сырого репчатого лука и морковки (в пропорции 2:1), 1 ствол сельдерея, пучок петрушки, 5 горошинок черного и 2 горошины душистого перца, гвоздичина, половина толченого мускатного ореха, чайная ложка лимонной цедры. Всё это залить 1 стаканом вина (белого, сухого) и 2 стаканами воды – и на медленном огне кипятить полчаса. Купить форель поголубее и посвежее. Не чистя, выпотрошить и бережно опустить в уже кипящий (! – это принципиально) кур-бульон. Туда же – граммов пятьдесят (на 1 рыбку) сливочного соленого масла. Поедать горячей. Цитировать название в качестве возгласа осторожно,

чтоб не подавиться косточкой, перемигиваясь с подружками. Очень рекомендую: под каким-либо пустяковеньким предлогом выпорхнуть – где-то в середине дегустации супца «Дю Барри» – на кухню и тут-то и треснуть колобахой форель. И ее, сердешную, сразу – в кипящий бульон этот. Весь фокус тут в том, чтоб рыба была свежайшей и кипела в бульоне 5-8 минут – не более!

Далее, девочки, так. Надо подать десерт. С десертом проблема. Приличных сыров в Израиле – днем с огнем. Это я вам точно говорю! Опять же – все помешаны на цифрах холестерина в их крови и глубине залегания пластов сала в корсаже. А об тортике не может быть речи. Конечно, можно на десерт показать фотки «до» и «после» или мои автографы. Но – согласитесь – несколько уныло: сидеть так вот и внимательно переваривать. Поэтому – в виде исключения – я дам вам рецепт!

Десерт «Триумф»

Приобретите где-нибудь маленькие дыни и хорошо их охладите. Загодя отварите в колодезной водице чернослив без косточек. До абсолютной мягкости, но чтоб не расползся. Сохраните его горячим. Мгновенно – в микроволновке или в печке – обжарьте обсыпанные чесноком, красной паприкой, чуть мукой и подсоленные кубики любого сыра (грань кубика не больше 1 см). Разрежьте холодные дыньки напополам, опорожнив от семечек, влейте в каждую 1 столовую ложку ликера «Амаретто», вложите чернослив и сверху засыпьте горячими кубиками сыра. Этим горяче-холодным десертом вы триумфально завершите обед, тем паче что сей десерт именуется «Триумф».

Можно переходить к сплетням и обсуждению проблемы, как объяснить ревнивцам-супругам, где это вы болтались, и почему у вас такой посвежевший и разрумянившийся вид, и где это вы умудрились так подзагореть, если ходили к дантисту. Хозяйке же дома уже можно впустить своего олуха, истоптавшегося под дверьми в попытке подглядеть, почему это, собственно, такой визг. И почему там так часто произносят фамилию «Генделев». После того как нагорбатившийся, как слон, супруг помоет тарелки вашего пиршества – его следует все-таки накормить. Быстренько, а то они злые. Есть остатки ваших девичьих безумств он не будет, потому что «Дю Барри» в холодном виде и на вид, и на вкус – пакость, от форели осталось только название, да и потому еще, что остатков просто не будет. Посему-и это тоже

секреты «дамской кухни» – нужно ему что-нибудь в бешеном темпе «сообразить», при этом совершенно не надрываясь. И дешево.

К примеру, молниеносные щи «Обманутый муж» (или «Кто последний?»), кура по-геройски, салат «Ешь, ирод!» и бутылка пива. Если приготовление всего этого едова займет у вас больше 15 минут при условии, что исходный основной предмет (кастрюля, в которую вы, загодя не разморозя, бухнули куру, 4 цельные, правда очищенные, картофелины, 3 морковки и 1 луковицу, и забыли о ней на час) готов, то или вы из рода тортилл, или вас бросили, но вы это уже заметили! Порядок действий фемины таков.

Обед для мужа

Извлечь куру и проч. из бульона (ха-ха, бульон!). Выбросить луковицу. В бульон бултыхнуть, не глядя, 1,5 кг квашеной капусты и вернуть неаппетитные части тела этой якобы куры – шейку там, гузку, киль, костный остов. Мелко нарубить зелень, чеснок и раздавить 2-3 большие помидорины. Забыть о супе на двенадцать оставшихся в вашем распоряжении минут. Картофелины и морковки нарезать кубиками. Кубиками же – белое мясо. Сунуть в холодильник охлаждаться. Поставить вариться до крутизны пару яиц. Выкурить легкую сигаретку, но перед этим обсыпать отваренные уже куриные ноги сухим чесноком и черным перцем, подкислить их лимоном и положить в раскаленное на сковороде масло – под гнет. Очистить и нарубить кубиками же две здоровенные луковицы. Одну – на сковородку! Вторую – про запас. У вас осталось 8 минут. Атас, девочки, вам включают счетчик. В варево опростать 2 баночки томатной пасты, бросить 2 столовые ложки сахарного песка и кинуть давленые помидоры. В стакан влить 1/3 растительного – лучше безвкусного – масла, добавить лимонного сока, 1 чайную ложку горчицы, 1 сырое яйцо, соль, черный перец. Извлечь крутые яйца, измельчить. Перевернуть курицу на сковородке. Кинуть в щи зелень и чеснок.

Выдернуть из холодильника кубики куриного мяса, моркови и картофеля, смешать с яйцами и сырым луком. Ой, вспомнить! Что еще пару соленых или маринованных огурцов нарезать – и туда же!!! Ой, сроки поджимают! Выложить салат «Ешь, ирод!» в салатницу, облить соусом. Выключить огонь под кастрюлей с псевдощами. Победно улыбнуться и опростать на сковороду 1/2 стакана майонеза с 3 столовыми ложками обычного кетчупа. До

конца осталось 15 секунд. Неторопливо разрезать 1 лимон, а пару листьев салата просто подержать под струей воды. Открыть бутылку пива. И бархатным голосом пропеть: «Долго я тебя ждать буду? Стынет же!» К щам, коли муж нестрогий, – подать сметану. К салату – хлеба. К скворчащей на сковороде птичке – так уж и быть – сыра пармезана тертого или заатара и лимон.

И глубоко, но не до морщинок, задуматься, а что бы это себе («Да отстань ты! Сам возьми добавку, прямо как ребенок. Даже хуже!»), умнице и рукодельнице, теперь позволить: то ли новое платьице, чтоб Фира сбледнула, то ли обед в стиле «Балтимора» на ужин? Обед в стиле «Балтимора»:

Суп из кураги «Балтимора-сан»

Отварить курагу до размягчения в закрытой кастрюльке. Протереть с отваром, добавить немного сухого граната пудры, чуть корицы и ванили, опять довести до кипения, добавить сахару, чуть соли и лимонной кислоты. Приготовить раствор крахмала (в холодной воде, если кто помнит, волос долог – ум короток), влить в кипящий суп и дать вновь закипеть. Подать со сметаной или подсоленными, а не сладкими и подперченными – впрочем, как и сметана – взбитыми сливками и гренками с сыром. Вложить в тарелку веточку мяты, помечтать.

На второе – естественно, птичка. Но не монстр из рецепта «Кто последний?», а «Чикен Балтимора». «Чикен Балтимора» готовится из местной разновидности чикена, который – калибром с голубя – продается не в любом супере, но по карману, и ни в чем, милочки, себе не отказывайте.

Чикен Балтимора

Берете цыпленка, слегка подсолите и чуть подшафраньте. Помещаете ему в пузо виноградины и 1 горошину душистого перца. Берете пакет для приготовления пищи в духовом шкафу. Помещаете туда птичьего ребенка, отсосав лишний воздух и тугозавязав пакет. Опускаете этот сверток в кипяток и варите 20 минут. Одновременно в сливочном масле с небольшим количеством соли отвариваете стебли сельдерея или спаржу. Подаете совместно с чесночно-виноградным соусом. Виноградный сок с «намеком» (есть такой гастрономический термин) чеснока.

Подаете томно, с загадочной улыбкой, но за ушами должно пищать.

А вот от сладкого – крем-десерт «Балтимора» – мы, девушки, уклонимся. Ну-ка, уклоняемся. И с Новым годом. Встать. Все свободны. Целую.

Может же, если хочет… Дамская кулинария – 3

12 быков и одна корова.

Через год будет 12 быков и корова-проститутка.

12 коров и один бык.

Через год будет «25 голов рогатого скота»…

Вот об этом подумать бы духовенству.

Вас. Вас. Розанов.
Мимолетное

Может, может женщина готовить! Я вообще знал лично многих женщин, и некоторые из них готовить могли, но почему-то этого не делали, м-да… Красивые были девчонки.

Ну спрашивается, что мешает даме приготовить котлетный фарш? Отвечаем – почти ничего не мешает даме приготовить банальненький котлетный фарш. Как эта дама готовит котлетный фарш? Собственно, как все готовят котлетный фарш. «Закон котлетного фарша №1, или Правило Левой Руки», потому что, во-первых, котлетный фарш делается одной левой, даже если они обе такие – во-вторых.

Я читал в «Этнография и этнология Папуа», что у племени Мениса существует строго половая арифметика. То есть – отдельная для мужчин и женщин. Там мужчина-папуас умеет и обязан уметь считать до ста, а дамы-мениски – только до одиннадцати. Но! Зато мужчины, в отличие от дам, не знают, и не обязаны, и даже не имеют права – знать правил сложения и вычитания. А дамы – наоборот – эти правила знают и в пределах одиннадцати умеют вычитать и складывать. Причем всё что угодно – бананы, ракушки, дни!

Как делает котлетный фарш папуаска-мениска, если она полноценненькая и законопослушная (закон № 1)? Сначала она берет и прибавляет один к двум (1 + 2): одна часть мяса «икс» к двум частям мяса «игрек». Потому что в основе любого фарша лежит, как правило, мясо, а в основе котлетного – мясы. В честь того же мяса, которого больше (то есть – «два»), – обычно и называют рубленые котлеты, давая им веселые прозвища (в идиотской русской традиции – «мясная» котлета, «куриная»

котлета, «телячья» котлета и – королева русских котлет – «рубленый бифштекс»! С яйцом! Своими глазами читал в ресторанном меню в городе Санкт-Петербурге Ленинградской области – «Бифштекс свиной»…), как-то: говяжья, телячья, свиная, куриная, котлета рубленая и т. д.

Между прочим, в мировой кулинарной практике никаких рубленых котлет вообще не бывает. Котлеты («котлет») – это, пардон, жареная отбивная из реберной части на косточке (от французского *cote* – «ребро»)! Ну уж – ладно.

Итак, 1 + 2, где «2» главнее. Это – как правило:

Говяжья котлета – 2 части говядины + 1 часть свинины.

Телячья – 2 части телятины + 1 часть курятины («красное» мясо).

Баранья – 2 части баранины + 1 часть говядины.

Куриная – 2 части «белого мяса» + 1 часть свинины.

Свиная – 2 части нежирной свинины + 1 часть курятины.

Дрогобычская – 2 части глухарятины + 1 часть курятины (белое мясо).

Тагильская – 2 части оленины + 1 часть свинины.

И так до бесконечности (до одиннадцати). Запомнили? «1 + 2». Теперь превратим это «1 + 2» в один плюс два плюс три: «1 + 2 + 3». Для этого возьмем и прикинем на глазок, сколько это будет одна третья от объема мяс. Кстати, пока мы прикидываем, мясо следует превратить в фарш. Я лично считаю, что ни о каком фудпроцессоре, миксере и подобных ему перетераторах мяса и всего чего угодно в кашу – речи нет, и не будет. Более того – речи нет, и не будет об мясорубке, вертя которой ручку, папуаска обычно поет. Я полагаю, что мясо будет рубленым… Честно говоря, это – наглая ложь! Я имею в виду «я полагаю». Рубленого мяса (в полноценном смысле «рубленый») уже не будет никогда. Потому что – забыты приемы рубки (сечка плюс деревянная миска), и в последний раз вообще полноценно рубленое мясо я едывал в Румынии лет восемь назад. В принципе-я говорю, тихо, девушки, – о возвышенном: мясорубки (даже не механические) мясо портят, его почти что стирая, они его давят и выжимают. Поэтому, например, принципиальны действия восточных поваров: резать! сечь! строгать!

Вот, скажем, чем я наслаждался в новогоднюю ночь? А в новогоднюю ночь я поедал бозы. Бозе мой! – скажете вы – как можно ночью поедать монгольские манты? – это вкусная, но тяжелая пища. (Бозы – это приготовленные на пару, в «мантышнице», особым родом слепленные фиговинки с начинкой из рубленого, а еще точнее – строганого мяса.) При слове «мясорубка» даже монголка начинает хохотать. Берется большой

брус мороженого (!) мяса и острым ножом строгается. Мясная стружка образует основу боз. И вот тут-то опять вступает правило 1 + 2 + 3! Я видел в Израиле хохочущую при слове «мясорубка» монголку буквально неделю назад: заливисто смеялась. А потом – пошла строгать мясо для боз. И выполнять закон №1. То есть «1 + 2 + 3». «3» – это «три» (в бозах: 1 – баранье сало, 2 – говядина, 3 – лук). Таким образом, «три» это не от команды «тереть!», а от слова три, что по-английски означает «дерево», то бишь зелень, и действительно является третью от объема «котлетной» массы. Причем, в свою очередь, подчиняясь закону «1 + 2 + 3». Третью объема фарша – в любом нормальном фарше – мясо не является. Третью фарша являются лук и наполнители. Лук – сырой. Наполнители – мякиш белого хлеба размоченный (ох, в молоке!), сухари, мука, пюре из сырого картофеля (кабачков, тыквы), хлопья и т. д., и т. п. И – если идет речь о «котлетах» – сырые яйца, втертые («три!») в фарш. На кило общего мяса – 100 г отмоченной булки, 3 сырых яйца и 200 г – сырого лука. Грубо говоря, треть объема.

Итак: с помощью чего-нибудь мы создали фарш. (Я понимаю технические трудности и снисходительно, сквозь пальцы, взгляну на то, что мясо и жир прокручены все-таки на мясорубке – ручной, конечно, но лук, лук пощадите! – и не поленитесь нарубить от руки…) Посолите и поперчите черным перцем. Вложите давленый чеснок.

Остается открытым правильно поставленный вопрос – класть ли рубленую зелень (петрушку, укроп, сельдерей, в восточных вариантах «кебаба» – кинзу)? Дело ваше. Не принципиально, и нет времени для пререканий. Потому что вступает в силу «Закон котлетного фарша №2»: дерзай! Ибо сам по себе фарш – еще не повод для кулинарного шедевра. Как поступает с фаршем папуаска, умеющая считать до одиннадцати? Правильно. Она или пользуется им как начинкой, или как оболочкой – при созидании гастрономического шедевра!

Начинки: жареный лук с жареными грибами (годятся обычные живые шампиньоны); жареный лук с яйцами, сырой зеленый лук, петрушка с крутыми яйцами, шпинат или щавель с яйцами; любые бобовые в любых сочетаниях; каштаны со сливочным маслом (естественно – уже отваренные), сыры – просто сыры и сыры с зеленью, с чесноком, с томатом; пюре из кольраби или цветной капусты, репы, тыквы, любые паштеты… Начинкой может послужить буквально всё, как у Джерома – ингредиентом ирландского рагу.

Что вы скажете о «котлетах» с ягодами и сухофруктами внутри? А ведь это («Савой» и «Андижанский бифштекс» – первый

с алычой, а второй с сырой черной смородиной) строгие рецепты из солидных кулинарных трудов! А «куриные котлетки», несущие в себе содержимое из абрикосов с примесью лимонного сока и пюре из фисташек (-шков?), поименованные «Тиволи»? А чернослив с чесноком в качестве начинки для «бараньих» котлет? А, – девушки?

«Оболочки» – тоже не бином Ньютона. Любые овощные пюре (кабачки, морковь, тыква, картофель, фасоль, горох, капуста) с добавлением муки и яиц могут составить оболочки для соответствующих начинокфаршей. Следует только отпанировать эти шедевры, а если еще и с примесью кунжутных семян… И подать с соусами – скажем, грибным!…

Или – нерезко усложнив рецептуру, девушки, почему бы вам не приготовить для супруга зразы? (Еще пять минут возни.) С целью – как следует удивить супруга? Ведь всего-то: отбить куриные или говяжьи шницели до максимально тонкого состояния и, обернув фарш, закатать его в плоские куски мяса на манер маленьких колбасок. После чего эти колбаски перевязать нитками или скрепить деревянными шпильками и протушить…

Ну хорошо: зразы – слово вам не любо… Но может, слово «кулебяка» милей вашему сердцу? А ведь это всего лишь тот же фарш – закатанный в дрожжевое тесто и запеченный. А если тесто покупное – так и забот всего на пару минут больше, чем с «котлетами», – а мы будем пребывать в восхищении от вашего умения считать до одиннадцати.

Я уж не говорю об укутывании фарша капустными, виноградными или смородиновыми листьями, хотя где взять смородиновые листья? Или о фаршировке перцев, помидоров, картофеля, кабачков…

Вон, русский классик, желая обидеть, писал:

> И померла к исходу лета
> Женой не бывшая почти
> И не способной на котлеты,
> На запеканки и борщи.
> И он вздохнул о ней…

Я б о такой даже не вздохнул, царство ей небесное.

Ох, правильно сказал про одну мою общую знакомую один наблюдательный холостяк: «Взгляните на нее – хороша собой, но готовит скучно». Правда, потом он на ней женился, правда ненадолго, и теперь пишет морские рассказы. Недавно он навещал нашу страну, мы с ним поужинали, я подал «калалаатикко» – это такая финская запеканка-пирог из

картофеля и сельди, – он вдруг разоткровенничался. «Боже мой, – говорит, – как она меня любила, но в самые тонкие минуты я вспоминал, что на ужин были котлетки».

Я к чему клоню? А к тому, что женщина готовить может. Но строго – если хочет. Вот об этом бы подумать духовенству.

Между собакой и волком… Дамская кулинария – 4

Статистика утверждает: человечество делится приблизительно на две равные половины. Одна из них – дуры.

д-р М. С. Генделев-Хермонесский «Морген Штерн»

Хорошо смотреть, как женщины моют посуду. Не это ли имел в виду Жозе Мария де Эредиа в переводе А. Пиотровского?

… И в брызжущей воде сквозит нагое тело,
То розовая грудь мелькнет из пены белой,
То стройное бедро, то светлых кос извив…

Меня это зрелище успокаивает. Меня мало что успокаивает, но от этого зрелища в моей мансарде веет чем-то забытым, домашним уютом, мирным: «Ты вынес ведро? Мэтр, называется!»

Если женщина моет посуду – значит, ты уже занял где-нибудь денег и ее накормил. Хорошо при этом, ежели она напевает что-нибудь незатейливенькое (чтоб ты – понял) и заливисто хохочет. Такой хорошей женщине трудно отказать. Трудно не позволить ей что-нибудь приготовить, под своим, естественно, руководством. Я отдаю себе отчет, что этим ты пускаешься во все тяжкие, теряешь гастрономическое целомудрие, но что есть целомудрие, как справедливо заметил Екклесиаст, как не «драгоценное сокровище, которое мы храним в глиняных сосудах…».

Допустим, вы уже напились козьего молока, которое, как пишет Ги Бретон в «Истории любви в истории Франции», «… считалось <…> способным потушить любовный огонь и непристойный жар», и на часах эдак час между Собакой и Волком. И вам не спится. И хочется чего-то эдакого. (Мне всегда между Собакой и Волком хочется, например, эдакого.)

– Толик, – говорит мне спросонья Аглая, лягаясь, – ты с ума сошел! Мне с утра в РОНО…

– Аглая, – говорю я, – как ты насчет… – 50 г сливочного масла, 125 г свежих шампиньонов, 4 яйца, 3 столовые ложки сливок, 30 г натертого на терке сыра, плюс соль, сладкая

паприка… и – за «Толика» – ответишь.

– … Милый? – говорит мне спросонья Аглая, встает с прикроватного ковра и, не разлепляя глаз, сомнамбулически топает на кухню, отлично понимая, что с кровати я не слезу, а по-плохому, чтоб я попросил, – очень «не советую»…

– Аглая, перси твои гусятам десятидневным подобны, Аглая, мед и гербалайф старости моей, Аглая, о, Аглая!

– Это что, рецепт?

– Нет, о прелестница и хохотунья, рецепт таков.

Омлет между Собакой и Волком

25 г сливочного масла – растопи не на омлетной сковороде. Омлетная сковорода, услада моя, – это специальная сковорода столстым дном и непомутненным (то есть не поцарапанным) покрытием. Я же сказал! Не «на омлетной сковороде», бестолочь! Тончайше продольно нарежь шампиньоны и грибы обжарь – с солью – в сливочном масле до золотистости… сти! Обжарила? Выключи газ! Взбей 4 яйца со сливками. 25 г масла растопи на омлетной сковороде. Следи, непутевая, чтоб масло даже не смело пригорать чтоб! Подними омлетную сковороду над пламенем одной рукой, во вторую возьми миску со взбитой яично-сливочной смесью и струйно (!), струйно вливай эту смесь в центр сковородки, баюкая, чтоб равномерно растекалась на краях омлета. По мере готовности появляются невыраженные фестончики, но центр – должен быть – не сух! А вот теперь, милая, быстро вложи в омлет тертый сыр с паприкой и – сложи омлет вдвое, потому что «конвертиком» все равно не получится. И делать это нужно деревянной лопаточкой, дабы не поцарапать драгоценную сковородку!… Что значит плевать хотела? Это не входит в рецептуру! И быстро – рядом с омлетом выложи грибы, накрой крышкой на 1 минуту уже не на конфорке! Выложи на подогретую тарелку, сдвигая лопаточкой со сковороды. Рядом – пару листьев салата, сбрызнутого лимонным соком, и подсушенный ломтик багета, и дай – я тебя поцелую!

Да, я люблю, когда ты испытываешь уважение к старшим, да, так и быть, – это порция на двоих… Как это называется? «Омлет» это называется. «Между Волком и Собакой с шампиньонами».

Между прочим, точно так же – нежно и незамысловато – можно за полночь приготовить и знаменитый омлет «Баррикада», с той разницей, что:

Омлет «Баррикада»

Сливок должно быть не 2, а 4 столовые ложки, муки 2 чайные ложки, соды на кончике ножа, шампиньонов 75 граммов. Но они должны быть совсем мелко нарезаны (можно и поперечно, а можно и покрошить вилкой). Кроме того, вам потребуется граммов 100 гусиной – ой, что это я – ладно, куриной, ой – опять ладно – индюшачьей печенки, 1/3 чайной ложки сахара (лучше – коричневого), 2 чайные ложечки спирта (не ниже 74 градусов крепости) или 1 чайная ложечка спирта и 1 чайная ложечка коньяку и – на кончике ножа – мускатного тертого ореха. Смысл «Баррикады»: поджариваются мука, грибы с луком и ненарезанной гуси… тьфу! – печенкой. После чего печенка извлекается и нарезается на кубики. Омлет заправляется – кроме сыра – этой смесью и складывается. Он будет, ввиду присутствия соды и 1 чайной ложки муки, более толстым, но воздушным… Когда омлет заправлен, он посыпается сахарным песком с мускатным орехом, поливается алкоголем и поджигается, освещая ошеломленную свеженькую физиономию дамы, подавшей горящую «баррикаду» в постель в час между Волком и т. д.

Тут, как вы, девочки, уже заметили, прослеживается некоторая игривая тенденция. Верно. Любопытнейшие эффекты дает наполнение подобного омлета смесью взбитых сливок (не сладких) со слегка подсоленным шпинатом-пюре (то есть шпината, 5 минут выдержанного в кипятке и перетертого со сливочным маслом: 150 г шпината, 20 г сливочного масла, 1/2 коробочки 40-процентных сливок, соль), или вишневым вареньем (!) стертым жареным миндалем, или так называемым «морским коктейлем»: взбитая сметана с луком, консервированными мидиями, анчоусами и капелькой горчицы. Сверху посыпать укропом.

Имеются варианты:

> Изумительный эффект производит омлет «Элита» – изумительный, ибо простота его приготовления и ординарность подачи его в темноте любимому микшируется (как теперь выражаются) шоком, который испытает любимый, узнав, во сколько он ему влетел. В отдельном сосуде распускается баночка сметаны, прогревается не до кипения и… – правильно! – бух в нее, в сметану, черную икру.

> А вот омлет «Сибирский» – это когда вы изготавливаете 2 небольших омлета, проложенных начинкой, проще которой и

быть не может: горячее растопленное сливочное масло и икра красная!

> Аналогичен и непритязательный омлет «Дюбуа»: с лососиной, укропом и сливочным маслом, хотя я его не люблю.

> В ночной омлетик идеально укладываются 9-процентная творожная масса с тертым рокфором (горячая); бланшированные (то есть ошпаренные) креветки (естественно, очищенные) со сливочным маслом, лимоном и чесноком; рубленая ветчина; спаржа, ну, и т. д.

Любопытная ситуация возникает, когда вы подаете нечто, что занимает промежуточное положение между омлетом, запеканкой и большой оладьей: например, в немецкой кулинарной книге XVIII века приведен следующий, вызывающий (даже при чтении) восторг рецепт:

Омлет немецкий

Нежнообжаренную печень перепелки мелко строгают, взбивают 3 яйца, 50 г сметаны, растертую репку (50 г), столовую ложку муки, соль, 1/2 чайной ложки сахара, черный перец. Вылить на сковороду с распущенным сливочным маслом и выпечь под крышкой. И – Дранг нах Остен. Я, признаться, заменил перепелиную печень на куриную и ничего – сошло.

Максимум, чем должна Аглая гарнировать омлет, – лист салата, тончайше нашинкованная морковь и тому подобная – почти батистовая, с кружевами, ни в коем случае не забивающая самого омлетного вкуса и вида – декорация.

У многих аглай возникает законный вопрос: можно ли использовать для приготовления омлетов яйца не куриные? Хороший, даже отличный вопрос. Своевременный. Отвечаю: «Дюшес» – омлет из перепелиных яиц на 2 персоны. Дюжина перепелиных яиц, 1/4 стакана сливок, 1/2 столовой ложки гречневой муки. Взбить и запечь под крышкой…

Рецепты омлетов из черепашьих яиц не привожу за банальностью, что же касаемо до индюшиных яиц – пакость редкая… Едывали мы и гусиные и утиные яйца – не рекомендую, по крайней мере, в виде омлета. Знаешь, Аглая, чего-то у меня пропал аппетит. Так что – спи.

И вдруг вы аккуратно встаете, о мужчина, мой внимательный читатель. И крадетесь на кухню… Приготавливаете, стараясь не насвистывать, – омлет «Тулуза»:

Омлет «Тулуза»

4 яйца, 1/2 столовой ложки муки, 1/2 стакана сливок или молока, соль, черный перец; начинка: 1 сырое яйцо, 100 г рубленого языка, 1 столовая ложка тертого жареного миндаля, 1 столовая ложка мадеры, сливочное масло, шафран. Обжариваете 2 кусочка белого хлеба и…

Идите смело будить свою истомленную диетой возлюбленную… А за «Толика» она ответит.

Кухарка, управляющая государством, или Дамская кулинария – 5

С лавки встал огромный безбородый молодец с распаренным ласковым лицом.

«Это наш кухонный», – певуче выговорила Мария Владимировна. – «Кирюша», – поклонился кухонный мужик.

В. А. Соллогуб.

Прототипы Я тут уже обо всем распорядился, чтоб всё было даже лучше, чем надо. Чтоб было вкусно и необременительно, чтоб было как на лучших кухнях Марселя и Милана, чтоб! Осталось несколько «незакрытых», как говорят нерусские на новом русском, вопросов.

Как готовить так, чтоб и в бретельках было не тесно и в джинсах просторно. Девушка в заднем ряду, а девушка! Которая в таком чехле для танка. Перестаньте есть печеньицу Очень хрустит…

Так вот! Главное – не сидеть на диете. Девочки, я не потому, что мне жаль диеты, и не потому, что в диеты не верю. Отнюдь. Я в диеты верю. В диеты верю, в не свистеть в помещении – верю. В сны верю. Мне один раз такое приснилось… Просыпаюсь – так и есть!… Очень неудобно получилось.

В диеты я верю. Причем на слово. Всегда пропуская в кулинарных книгах раздел «диетическое питание»…

Сам я на диете сидел три раза, но в первый раз это касалось не не есть, а не пить: это такая спецдиета на 48 часов; второй раз я сел на диету из солидарности – одна из самых моих отличных аглай свешивалась с ложа нашей любви. Она села сразу на несколько диет: безуглеводную (это когда можно всё, кроме углеводов в диапазоне от мучных макарон до зеленых огурцов), безбелковую (это когда можно всё – от макарон до огурцов, только нельзя говядину с фасолью) и еще – ни грамма холестерина (это когда можно всё, но без холестерина, то есть мясо без холестерина, макароны без холестерина, горошек со шпеком без холестерина и даже бренди совершенно без холестерина…). Соблюдая все эти диеты сразу, то есть

большинство из них в один присест, мы изменились буквально на рекламное «до» и «после». Аглая стала свешиваться уже с двух сторон кровати и, по-моему, немного выросла, а я, преодолев вообще свойственную худерягам застенчивость, пошел и занял денег на трехспальную кровать и внес ее в дом. Сам. Соседи – так я окреп – смотрели на меня с уважением.

В третий раз я сел на диету по рекомендации своих бывших коллег – «врачей-убийц». Это была так называемая «щадящая диета».

Средний обед выглядел так.

Салат: огурец молотый без соли.

Средство от загара под псевдонимом «Овсянка».

Кабачок вареный с гарниром из крахмала «фунтяо».

Компот из фейхоа на сахарине.

К вечеру этого же тяжелого дня я нашел диетолога и несколько раз пощадил его – я теперь знаю, почему вымерли мамонты, но не люблю об этом распространяться. Особенно фунтяо…

Вот, собственно, и всё, что я могу поведать вам, барышни, хорошего о диетической нашей пище днесь. Остальное, как говорится, – гербалайф.

Однако недавно, не далее чем вчера, я обратил внимание, что обычно мои дамы бросают меня в отличном состоянии. В смысле не я в отличном состоянии, а они: «под тугой и слегка пушистой кожей сыто каталась жизнь» (А. Бретон), или «наглоликая, как поевший ребенок» (В. Шершеневич), или «мрак тревожа живым огнем крылатых глаз» (А. Блок), – то есть хорошо попивши и поемши. И – на здоровье. Любовью сыта определенно не будешь, а полакомиться, например, традиционно генделевским, то есть не обременяющим сознание и занятость мозга свободной женщины, – чтобы и нет?

Не обременяет сознание такая подвернувшаяся под руку композиция – назовем ее «Урок благородной девицы», ибо займет ее креативный акт максимум 45 минут, а слопать ее можно за большую переменку.

Урок благородной девицы

1. Яйца «в мешочек» или «пашот» с шампиньонами – «Булонский лес».
2. Цыпленок-мерлинг с альфа-салатом.
3. Кофе с легкой сигаретой и (телефонная) беседа с любовником.

Необходимые ингредиенты: 200 г шампиньонов покрупнее или 300 г того вида пластинчатых легких грибов породы невзрачная серая сыроежка, которая продается в любом маломальском супере нашей страны, 200 г соленого масла, 4 яйца, мини-чикен (таки цыпленок из того же супера), 1 стакан яблочного сока, 3 зубчика чеснока, 10 горошин черного перца, немного паприки, соль, 200 г крупных (!) стеблей сельдерея, 50 г сыра, перец молотый черный, имбирь, кориандр (семя кинзы).

Последовательность такова.

Цыпленка распластать, безжалостно отбить молотком и еще для надежности истыкать вилкой. Опустить в плоскую кастрюлю или высокую сковороду, залить яблочным соком с добавкой соли и горошин перца. Поставить на огонь и кипятить в соке 7-10 минут, за которые следует успеть: отделить шляпки грибов от ножек, а ножки нашинковать, смазать противень сливочным маслом, уложить шляпки верхушками вниз, накрошить поверх сливочного масла, пересыпать нашинкованными ножками – ив нагретую духовку на 10-12 минут. (Они, грибы, готовы.) Извлечь цыпленка из яблочного соуса и оставить его на 10 минут в покое. За эти минуты стебли сельдерея нарезать на 10-сантиметровые куски, каждый из которых разрезать вдоль, отварить в соленом кипятке – чтоб бурлил.

Приготовить массу из тертого сыра и сливочного масла (20 г, с солью, паприкой и кориандром). Свежие яйца опустить на полминуты в кипяток, извлечь и сунуть в емкость с холодной водой. Далее просто. В кастрюлю с 1 литром кипятка – 2 столовые ложки 5-процентного уксуса и 2 чайные ложки соли. Пусть покипит минуты две. Тем временем извлечь сельдерей и остудить. А цыпленка – без затей на сковородку с раскаленным маслом. Наступило время решительных действий. Следует разогнать, мешая по кругу, кипяток в кастрюле так, чтобы получилась воронка в середине. В эту воронку выливается охлажденное (см. выше) яйцо – на полторы минуты! Осторожно извлекается. Далее следующее… Выкладывается на вершину горки печеных грибов. Сохраняется до подачи на стол в теплой духовке (не более 35 градусов!). Из сельдерейных отваренных стеблей извлекается сердцевина, перемешивается с сырной массой. После чего этим же фаршируются «поленья», собираются в пучок и охлаждаются.

Цыпленок, между прочим, уже поджарился до легкого хруста… Соус, то есть яблочный сок с пряностями, и цыпленок – горячи, как огонь любовный. «Альфа-салат», то есть фаршированный сельдерей, – прохладен. Яйца-пашот с печеными

грибами выше всяческих похвал…

Девочки, я тут засек время: 40 минут. Ума не приложу, куда деть оставшиеся дребезжащие пять минут до подачи на стол «Урока благородной девицы». Может быть, посвятить их рассуждению с назидательными примерами из жизни об эстетическом аспекте поедания кулинарных шедевров – об оформлении блюд, чтоб глазу было приятно и чтоб снедь не валялась в беспорядке на блюдах и тарелках. И чтоб ножка деликатного цыпленка была в спецпапильотку с фестончиками упакована, чтоб «салат-альфа» лежал рядом с цыпочкой аккуратной поленницей, а яйца, напоминающие формой и содержанием неопознанные летающие объекты, демонстрировали сквозь марево и легкий дым белка свое сладкожидкое желточное содержание. Но не уложить это назидание в пять минут, а требует курс кулинарного дизайна пары отдельных глав в книге о вкусной и нездоровой пище, каковые и будут – это я вам обещаю – выполнены автором.

Но не буду вас отвлекать…

Ни на что, кроме… Правильно! Знаете, как подается в нашем Средиземье Единорог, правильно названный

«Прекрасноликим»? Еда дев? Дамская кулинария?

Прекрасноликий – дичь,
и только – дичь,
и сам он – дичь,
и рог его Единый…
Которые способные достичь —
его едят,
ну, и само собой —
его в крови приготовляют лебядиной,
но можно в собственной готовить,
в голубой.

Как дичь
Прекрасноликий уникален.
Вина он требует достойного,
а в зале

при трапезе приличен свет свечи —
а при условиях,
на кои указали, —
среди гостей возможен
книгочей.

М-да… Замечтаешься тут. О чем бишь? Ах, мы о диетах… Ну что ж. Милые дамы. Не жрите всякую пакость, выдаваемую вам справочной литературой за национальную женскую еду. Не женское это дело! Всё это «сыроедение», «зеленое – да, красное – нет», «чай с сахарином впригляд», «девочки, я знаю такую диету!» и «главное – не есть после 16.00!».

Я выработал и проверил на людях женского полу, подвернувшихся мне под руку, следующие диетологические заповеди д-ра Генделева.

– Не лопать что ни попадя.

– Лучше антрекот, чем тортик.

– Не вкушать до икоты.

– Овощи, фрукты, соки – это вам не бублики и сэндвичи с якобы кофе с молоком в течение всего рабочего дня.

– Не клюйте между завтраком, обедом и ужином перед телевизором.

– Если очень хочется – то можно.

– Худеряги – малоатлетичны.

– Мои сто семьдесят две ступеньки без лифта при подъеме в мою мансарду полностью нейтрализуют любое пиршество.

– Не убий! Себя!! Диетой!!!

– Если в одном месте убудет – в другом обязательно прибудет.

Осталось сообщить немногое. Что, в принципе, жизнь наша исполнена подлинного благородства, и ничто, как «пальчики ваши белые, речи ваши хмельные», обеспечит именно отличное настроение по мере вставания из-за пиршественного стола.

Потому что пора мыть посуду.

А вот где взять этого (см. эпиграф) «огромного безбородого молодца с распаренным ласковым лицом» – ей-богу, не знаю.

Но кухонный мужик остро необходим. С тем – примите мои соболезнования.

Ужин Казановы

Я слышал несколько версий, построенных по принципу «путь к сердцу мужчины (женщины, ребенка от первого брака…) лежит через…» – грудную клетку, перикард, ухо, желудок, нос, бюстгальтер, банковский счет… Я уже забыл, какая из версий – верная. Но поскольку я сочиняю не «Записки бывшего бабника» (до чего при должном попустительстве и недосмотре руководящих высшей нервной деятельностью структур моего организма я обязательно паду, докачусь и добегаюсь), а, наоборот, пишу тезисы Гурмэ для Гурманов, я всё же займусь путями к желудку (мужчины, женщины, друга, друга женщины и вдовы). Прежде всего отметим, что еда не лишена некоторой половой целеустремленности, нацеленности и при должной прицельности так находит своего адресата, что укладывает его в постель на ложе любви – наповал.

Например: вы приглашаете возлюбленную, с которой вы уже вволю налопались пицц и мороженого, наобжимались в садово-парковых условиях и на сиденьях автомобиля, нацитировались любимой лирики, – вы приглашаете ее к себе! То-сё, провести вечерок в обстановке, приближенной к домашней.

В принципе, дамам чужды многие человеческие проявления, но есть они хотят, приветствуют это дело и предпочитают поедание пищи многим другим занятиям: бегу трусцой с гантелями наперевес, чтению китайских авторов эпохи Тань, почесыванию партнеров в областях наиболее острой тактильной чувствительности и разговорам о политике. Женщины могут есть всё (как медведи, свиньи и некоторые хомо), но всё есть не любят, а любят есть хорошо.

Не вздумайте действовать решительно или, упаси господь, – грубо, в стиле Рембо: силой вкладывая пищу или наваливая кучей полуфабрикаты перед реципиенткой. План действий следует разработать заранее. Примерный порядок действий: разведка, рекогносцировка, обеспечение фуражом, поедание, прелюдия, мытье посуды.

1. Разведка и рекогносцировка

Осмотрите объект, оцените возможности, методом осторожного опроса выявите наличие и состояние зубов (визуальные методы не годятся – стоматология сегодня на высоте) – не всем, не всем следует набивать ротовую полость

орехами, сортами тягучих – типа косхалвы и рахат-лукума – сластей (сам видел мостик, оставшийся вмурованным в кусок баклавы к изумлению обоих лакомок), оцените прикус. Относительно аппетита и возможностей девушки обычно гонят туфту, то есть, говоря гастрономически, – «дезу». Емкость их после прогулки на свежем воздухе и так поражает воображение, но иногда повергает в изумление. (Особое, так называемое, патологическое течение беременности, токсикоз первой половины беременности корригирует пристрастие женских особей – так что ухо востро. Но воспитанному человеку следует не обращать внимания на страсть будущей матери вашего, вероятно, ребенка, к поеданию мела, штукатурки, смолы, солененького и марципанов в товарных количествах.) Сведите знания («я терпеть не могу хурму, но обожаю пикули») в кодекс – чем кормить нельзя, от чего тошнит и что лучше не скармливать по причине собственного расстройства психики («от винегрета с селедочкой я балдею, милый»).

Дальнейший, второй этап относительно несложен.

2. Обеспечение фуражом

В целом ужин должен быть готов до прихода леди. Строгать салаты, забивать птицу, печь профитроли, свежевать дичину предпочтительно в отсутствие прелестницы; этому следует посвятить себя заранее. Не следует привлекать к этому жертву, – осторожность прежде всего. Примерное меню ужина Казановы, составленное им самим:

Израиль, зима, 4 свечи, 1 дама сердца. Под пение Леонарда Коэна:

Green Velvet

2 зрелых авокадо очистить от кожуры и освободить от красивой косточки, добавить 2 яичных белка и стандартный пакет 40-процентных сливок, немного соли и молотого черного (не душистого!) перца, взбить в пену. Ну что тут говорить, – «нежнее, чем польская панна, а значит, нежнее всего…»

Под пение Билли Холидей:

Принцесса Геннисаретского озера

Три-четыре среза-ломтика рыбы касиф (она же «Насихат Кинерет» – «принцесса Геннисаретского озера») уложить в плоскую кастрюлю, положить очищенную морковь, некрупный стебель сельдерея, 2-3 пера зеленого лука, 2-3 горошины душистого перца, чайную ложку сахарного песка, немного соли, залить холодной водой и, на палец покрыв рыбу, отваривать на маленьком огне, не закрывая крышкой, 20 минут. Подавать охлажденной на листах салата с желе (в которое застынет рыбный бульон), полив лимонным соком. С предложениями гарнира просьба не беспокоить. Для материально обеспеченных или нежадных ухажеров – касиф подменяется с легкостью необычайной на лосося («красного», «розового» и/или, по бедности, – «серого»). Лосось называется в Израиле и во всем Западном мире – «сальмон» и продается в любом, самом задрипанном супере, а вот за касифом, который сильно подешевле, следует сходить на рынок.

Под пение Патриции Каас:

Брокколи «Патриция»

Отварить брокколи (не покупать «суг бет» – второй сорт, не падать на дешевку!) в соленой воде 12-15 минут. Подать, полив горячим соусом. Соус: 50 г сливочного масла, 50 мл воды, лимонный сок, 3 чайные ложки панировочных сухарей или растертый ломтик сухого черного ржаного хлеба. Можно добавить тертого сыра, а можно и не добавлять.

3. Сладкий десерт

Для амбициозных бабников предлагается заранее спуститься в кафе-кондитерскую, приобрести парудругую ломтей приглянувшегося тортика и наврать любимой, что выпек их в последнюю минуту ради нее. Поскольку любимая уже настолько удовлетворена, в смысле – осоловела, она благосклонно поверит.

Ах да! Чуть не забыл. Я лично рекомендую плюнуть на полагающиеся к подаче к рыбе вина белые, сухие, итальянские или французские и, учитывая дождь за окнами и настроение, – подать «Глинтвейн по-январски»:

Глинтвейн по-январски

Бутылка (0,75) красного сухого вина, некрупный апельсин, лимон, 75 граммов сахара (или меда, или любого засахарившегося варенья), 2-3 гвоздика гвоздики, на кончике ножа – корицу (или полпалочки), 2-3 горошины душистого перца, мускатный орех или кардамон (если найдете среди пряностей) – вскипятить, но не допустить кипения. Оценив собственные возможности, непредвзято и внимательно оглядев возлюбленную, – не могу безусловно рекомендовать, но все-таки – влить в уже горячую смесь некоторое количество коньяка (или даже водки!)… Подавать исключительно горячим.

Теперь, после того, как ужин съеден, осторожно начинайте прелюдию…

Прелюдия к мытью посуды – процедура сложная, требующая навыка, известной щепетильности и такта. Если прелюдия с треском провалилась, – ну что ж, вам ничего не осталось, как предложить даме провести с вами ночь. Если и на это вы получили решительный отказ (хотя в это я лично никогда не поверю!) – смените даму, но не убивайте ее.

Эротическая кулинария – 1, или Афродизиаки и – как они – есть?

Налей нам друг! Уже готовы закуски, снедь, бутыль с прохладцей.
И наши будущие вдовы охотно с нами веселятся.

И. Губерман

«Надо взять зерна цветка *Satirion pignon,* аниса, сурепки в равных частях. Прибавить немного мускуса, измельченный хвост ящерицы, унцию крысиного (я покосился на своего собеседника, главного сексопатолога Санкт-Петербурга и друга моей юности энд консультанта зрелости моей мятежной д-ра Левушку М. Щеглова; дело происходило за столом. Консультант даже не поперхнулся. Я продолжал цитирование) яичка, печень малиновки, разрезанный на мелкие кусочки кошачий ус, два рога улитки, мозг воробья и траву, называемую «птичьим языком», а по-научному *ornitogloss,* с небольшим количеством мух кантарид…»

Лев Моисеевич кхмекнул понимающе и с не меньшим пониманием выпил. Тут-то его и перекосило. Пили мы, по странному зигзагу наших карм, почему-то «Женьшеневую горькую настойку», что, собственно, и дало толчок к завязавшемуся обильному, со вскакиванием с места вверх по стеллажам немалой Левиной библиотеки, изрядному и, может быть, даже избыточному цитированию. Но д-р Щеглов оправился, взял себя в руки и принял сановное выражение звезды экрана, каковой звездой и был – популярен до чрезвычайности, еженедельно поучая в шоу-программе «Адамово яблоко», как, кого и сколько должен и обязан средний санктпетербургский гулена и бонвиван. Я выпил женьшеневой. Ужинали по-холостяцки, без затей. Я взял Николая Фламеля, гениального гастронома, алхимика и коновала XVI века, «чьи сборники таких рецептов имели <…> огромный успех у галантной публики». Сей кулинарный рецепт великий алхимик «предписывал для удвоения (N. B.!!!) мужской силы».

Продолжим: «Весь этот набор следует отварить в очищенном меду. Каждое утро натощак принимать приготовленной смеси весом в одну драхму в течение первых восьми дней и весом в

один денье все последующие дни. Следует также использовать в пищу турецкий горох (чечевицу – *М. Г.),* морковь, лук и сурепку в виде салата, анис и кориандр, кедровые орешки и с каждой едой выпивать стакан… – (Мы выпили. Утерли слезы. Всё прошло хорошо.) – … крапивного отвара».

– Афродизиак, – сказал Лева.

– Сам ты африди… в общем, – сказал я.

Лева не унизился до пикировки, но взглядом дал понять, что я неуч.

– С глубокой древности люди (тебя это не касается) искали и находили в разных блюдах и травах, кретин, специфические свойства, возбуждающие чувственность. Вещества, обеспечивающие эти свойства, называются афродизиаками. Термин, бестолочь, восходит к Афродите, а не к Африке.

– Ага, – сказал я. – Омлет, – сказал я. – Помнишь, Левка, как в каком-то, нашей молодости, фильме, еще такие же молодые и блистательные Марчелло и Софа Лорен лопали накануне первой брачной ночи омлет из сорока гусиных, кажется, яиц. После чего Марчелло расхотелло и задремалло. А чё? Помогает, господин сексопатолог? Левушка надулся и, уставясь в потолок, затянул:

– Каждый народ, каждая историческая эпоха предпочитали свои афродизиаки, используя для этого порой весьма странные, если не сказать – экзотические смеси.

– Скажи «экзотические», скажи, – произнес я мстительно, целя вилкой в антрекот, который по причине моей одинокости в вечер приезда на родину в Санкт-Петербург начал мне представляться явным афродизиаком.

– Фильтруй базар. Известная тебе мадам де Помпадур…

– Мадам Пуассон. Ее звали Пуассон. То есть рыбка. Рыбочка, – заявил я, гордясь собой. – Рыбонька. – Я зацепил сайру. Тоже могучий биостимулятор. – Валяй дальше.

– Валяю. Фаворитка, дабы раззадориться перед любовным свиданьем, эрудит хренов, выпивает эта дама чашку горячего шоколада с сельдереем и… душистой амброй. – И

тра-та-та тата бочки злата,
да груз тра-та-та шоколата,
да модная болезнь, она
тра-та-та к вам завезена.
Всё утопить, —

чтоб не соскучился и для понту подбавил градуса начитанности я (и, как выяснилось, зря, опрометчивый я человек!). – Люэс, кстати, у м-м, по хроникам, был хронический.

– Что же до амбры, – бубнил сексдоктор, – то, по свидетельству Брийя-Саварена (XVII век), амбра незаменима в дни, когда «дает себя знать груз прожитых лет».

– Жевать?

– Жевать, жевать. У тебя как с грузом прожитых лет?

– У меня отлично с грузом прожитых лет. Где у тебя здесь телефон? А то я разгорячился… Позвоню-ка я Оксане. – Я зажевал петрушку.

Лев задумчиво смотрел на меня.

– Петрушка и сельдерей – наиболее часто употребляемые в средневековой Европе афродизиаки. Сельдерей входил в значительное число эротических микстур и диет.

– О! – заявил я. – Селери! В моей мемори есть про селери. Точнее – салат из сельдерея, или стимулятор по-генделевски. Неоднократно! Ведь.

Салат из сельдерея

Стебли сельдерея тончайшим образом порезать поперек. Дать минут двадцать исходить соком, далее добавить свеженарезанные перец-гамбу, укроп, соль и ботву (можно просто молодой редис). Спрыснуть растительным маслом, поперчить, добавить заатара.

– Примитивно. Вот стимулирующий сельдерей по Шамиссо, XVIII век. Очистить сельдерей (корень), мелко порубить его, отварить 20 минут в соленой воде. Положить в сотейник и поджаривать на сливочном масле, добавив муки. Через 10 минут влить чашку крепкого мясного бульона с одним разведенным яичным желтком и мускатным орехом. Употреблять в горячем виде. – Пробовал?

– Ну.

– И?

– Э.

Мы выпили женьшеневой. Мне расхотелось к Оксане. Или Олесе. Нет, все-таки к Оксане. Закусил килечкой. Пряного посола.

– Чего еще посоветуешь?

– Папский соус!

– В каком смысле?

– Это соус времен Возрождения…

– Кватроченто?

– Генделев, я тебя отравлю.

– Ну ладно, давай, мракобес.

– Этот соус времен…

– Возрождения!

– … подавался к макаронам. В сотейник положить 2-3 ломтика нежирной телятины или постной говядины, несколько ломтиков мелко нарезанной ветчины. Влить ложку (чайную) прованского (то есть оливкового) масла. Туда же мелко нарубленные: лук, морковь, сельдерей (стебли) и петрушку (корень). Когда мясо подрумянится, влить полстакана белого вина, чашку бульона, добавить немного давленого чеснока, гвоздику, перец и цедру половины лимона. Томить на слабом огне, покуда мясо не отдаст весь сок, затем снять пену и процедить. В процеженный соус добавить мелко нарубленные листья сельдерея и петрушки.

Я представил себе гамму и композицию. Вполне Борджиа.

– Ладно, – сказал я, – где у тебя телефон, садист?

– Овидий, между прочим, предлагал любовный рецепт: взвар из яиц, меда и травы под названием «дикая горчица». Лук в этом рецепте – розовый, именно тот, что произрастает в предгорьях Апеннин. Во времена Овидия Назона утверждалось в обществе, что яичница с розовым луком способна пробудить чувства «даже у тех, у кого они уснули много лет назад». А Марциал добавляет к сказанному Овидием еще и чабрец. У тебя уснули чувства?

– Чабрец, как уснули.

– А Альцифрон для возбуждения таких, как ты, сладострастно выписывает на доброй паре страниц пиршество, организованное греческими «жрецами любви», дабы «сочетать браком» пищу и секс. И перечисляет Альцифрон такие продукты на закладку, как: ломтики мяса молодого козленка, куриную грудку, свежесваренное яйцо, улиток, куропатку, сельдерей и салат латук. А Аристинет меж тем писал, что «удовольствие, получаемое от еды, тоже приводит к одному концу – к насыщению, но одни кушанья питают и услаждают, а от других отворачиваешься с отвращением». И рекомендовал лук-порей. Это чтоб на свиданке было аромат – ненько. И дикий чеснок. И черемшу…

– … и – черемшу! За черемшу!

– И за лук! А вот тебе и Плиний Старший: лук «… и вялых мужей толкает и объятья Венеры»…

Новейшие исследования показали, что таки да. Частично толкает. Лук способствует гормональному равновесию. В товарных, правда, количествах. Цитирую из кулинарной книги XV века: «Чтобы получить мощный толчок для успеха в любовных отношениях (ну и слог! Чего с них взять, на вульгате писали, чурки. – *М. Г.),* полезно съедать каждый день натощак один яичный желток или же три дня подряд есть лук и яйца, и тогда вы

сами будете поражены появившимися в вас силе и фантазии». И шейх Нафеаули в трактате «Искусство арабской любви» дает совет жениху в течение нескольких дней перед свадьбой следовать диете, основанной на жареном луке и яйцах…

Я позвонил Алевтине. И выпил на посошок. Женьшеневой. И закусил Афродизиаком.

– «Смесь для мужчин», – диктовал мне вслед доктор Щеглов. – Взять 100 г кураги, 100 г изюма, 100 г инжира. Мелко порубить и смешать с очищенными и измельченными 200 г грецких орехов. Залить 100 г меда и перемешать. Употреблять по 1 столовой ложке ежедневно… Желательно запивать… кефиром», – услышал я уже на лестничной клетке.

И тема отнюдь не закрыта – мы с д-ром Л. М. Щегловым непременно еще предадимся эротическо-кулинарной фантазии.

Крокодил в постели, или Эротическая кулинария – 2

Чтоб мудро жизнь прожить, знать надобно немало,
Два важных правила запомни для начала:
Ты лучше голодай, чем что попало есть,
И лучше спи один, чем вместе с кем попало.

О. Хайям. Рубайя

Ну что можно сказать об алкоголе – вечном спутнике любовных игр? Многое можно сказать об алкоголе, вечном спутнике любовных игр. Если Теренций замечал, что без Бахуса Венера зябнет, то широко цитируемый в предыдущей эротокулинарии Назон рекомендовал не нажираться вдребезги перед погружением. А Свядощ, чья «Сексопатология женщины» была бестселлером моего входящего в жизнь поколения лоботрясов обоего пола, настаивал на воздержании от алкоголя, коли и «ибо алкоголь не способствует легкому перенесению воздержания». А одна специалистка по любви и физической близости того же призыва вообще бухнула печатно на весь тогдашний СССР 70-х годов: «Перед дефлорацией допустимо выпить бокал красного (лучше сухого, а не крепленого) вина и съесть чтонибудь необременительное». Где Лев Моисеевич д-р Щеглов, главный сексопатолог С.-Петербурга, надыбал рецепт «Тонизирующего вина», ума не приложу, однако:

Тонизирующее вино

В 1 литр сладкого муската добавить 30 г корицы, 30 г женьшеня и 30 г ванили. Настаивать 15 дней, часто взбалтывая. Затем процедить напиток и добавить 15 капель душистой амбры. Пить каждый день по одной рюмке (50 г).

А тем не менее италики рекомендовали – фалерно, греки –

рецину, французы – бордо, испанцы – бычью кровь, вепсы – медовуху, англичане – херес, шотландцы – горячий эль с перцем и можжевелом, мексиканцы – текилу, берегослоновокостьцы (нынешние котдивуары) – пальмовое вино, русские… Ну, по этой части – разночтенья. «По избытку зелена винца – уд не опамятуется», – писал анонимный спец XVIII века. А смесью английской горькой и «сенбернарского ликера» с цитроном и кайенским перцем подстегивала неуемность Елизавета Петровна – большая затейница была официальная девушка Российской империи.

Что творилось с популярными русскими народными героями Рогдаем (см. «Руслан – Людмилу») и Лукой Мудищевым (см. одноименную поэму Псевдо-Баркова, а по всей видимости, всё же Лонгинова, изрядный был порнограф, да и работал цензором) по принятии стимулирующих напитков – общеизвестно. Опять же, свадебные застолья, они очень способствуют непорочной дефлорации. Как продекламировал с укоризной мне в полдень следующего дня (у меня было так себе настроеньице. И общая разбитость в членах. Перебрал афродизиаков, не иначе…) доктор Щеглов:

Известнейший индийский трактат «Камасутра», оказывается, советует съесть перед ночью любви смесь из риса, сваренного в молоке, с воробьиными яйцами, жареным злым луком и медом». Маргарита Наваррская, «королева Марго», как следует из прелюбопытнейшего и до этого широко мной цитируемого сочинения Ги Бретона «История любви в истории Франции», заказывала повару для своего любовника (виконта Шанваллона) остро приправленные блюда. Меню придумывала она сама. «Надо полагать, – пишет Ги Бретон, – Маргарита кормила любовника артишоками, кресс-салатом, сельдереем, пасленом, спаржей, морковью, перцем, лавровым листом, гвоздикой, креветками, зайчатиной, петушиными и бекасьими потрохами, то есть блюдами, чьи благотворные свойства к тому времени были хорошо известны». Не говоря о испанских мушках в токайском, понятное дело.

А Лева Щеглов утверждал, что…

Генрих Наваррский, то есть «Анри Четвертый веселый был король…», выпивал каждое утро рюмку коньяка, смешанного с желтком. От чего, вероятно, приходил в отличнейшее состояние своего гасконского духа. Я бы тоже приходил, особливо если без желтка. Дались им эти желтки! Очень активные, несмотря что вымерли, кельты ежедневно лакали темное пиво с желтком. Не говорите о гогольмоголе. Ни слова! Особенно о так называемом гусарском коктейле «Смерть девкам!».

Перетирается 50 граммов сахара с 20 фазаньими или, так уж и быть, 10 перепелиными яйцами. Добавляется на кончике сабли перца, мускатный орех, 4 ядрышка миндаля, лимонный сок, всё еще раз взбивается с медленно вливаемым ромом (150 г). Выпивается залпом, и город берется приступом.

То же, но с ванилью, корицей вместо перца и миндаля и коньяком вместо рома, а яйца какие угодно, то есть какие достанешь в горящей Москве, – называется «Наполеон». Чудовищный мусс «Бондарчук» по сигнону гоголь-моголя рекомендовал мне один знакомый каскадер: 1 яйцо, 20 г сахару, на кончике ножа: соль, перец, ваниль; водка, сок 1 лимона, (водки граммов двести) – все бабы наши.

Яичный же ликер в неограниченных количествах пожирал единственный мой знакомый Гедиминович, известнейший на всё Вильно рогоносец. А вот в тибетской фармосексокулинарии рекомендуются яйца змей и черепах. Впрочем, знавал одного покойника, отравившегося – вы будете смеяться – пантокрином, то есть перловой кашей на бульоне из свежих пантов. Бабник он был никудышный, повар еще хуже. Будет алтайская земля ему пухом. «Представители многих, причем зачастую не прибрежных народов отмечали стимулирующие свойства рыбы и прочих даров моря», – Щеглов Л. М., д. м. н, проф. Как верно, Лева. Да – «еще римляне считали рыбу продуктом, питающим сладострастие. Причем особенно ценилось мясо ската, акул и других морских организмов, которые и сегодня пользуются репутацией стимуляторов. К ним также относят крабов, лангустов, морских ежей, устриц. Объяснение этому надо искать прежде всего в высоком содержании фосфора в названных продуктах».

Ладно. Икра морских ежей не сходит с шаббатного стола каждого плодовитого митнагеда – суперортодоксального иудея. Что же до римлян… «Подавали Гаю Калигуле молоки мурен…» (Н. Буньери. «Оргастика»); «Налимья печень похоть разжигает» (Рафаэль Альберти), «и устрицы двусмысленная плоть…» – Камоэнс.

Но я всё ж не балуюсь, а монографию тачаю. Книгу, предназначенную стать руководством к действию. Шульхан Арух русскоязычный. Отсель хочется порекомендовать что-нибудь актуальненькое, годное к немедленному исполнению. Вот, Никола Фламель, XVI век, тебе, новый репатриант:

«Возьмите семя репейника, истолките его в ступке, добавьте левое яичко трехлетнего козла, щепотку порошка, изготовленного

из шерсти, взятой со спины собаки чисто белого окраса, и не когда-нибудь, а только в первый день новолуния, но сожженной на седьмой. Всё это всыпать в бутылку, наполовину заполненную водкой, и откупорить только через три недели, в течение которых настойка подвергается влиянию звезд.

На двадцать первый день, который одновременно является первым днем следующего новолунья, прокипятить эту смесь до тех пор, пока она не загустеет, после этого добавить четыре капли семени крокодила и всё процедить через фильтровальный мешочек. Процеженная жидкость и есть то, чем следует растирать половые органы человека, лишенного мужской силы. Эффект от жидкости мгновенный и чудодейственный. Она столь активна, что уже приходилось видеть женщин, забеременевших только лишь потому, что растерли себе ею соответствующие части тела, откуда она, естественно, переносилась на мужской орган, о чем мужчина даже не подозревал!

Но так как крокодилы редки в нашей стране (а в нашей, в нашей-то нет. – *М. Г.),* – осторожно замечает Никола Фламель, – и потому трудно раздобыть семя этого животного, его можно без ущерба заменить семенем очень многих пород собак. Но как бы там ни было, многие прибегали к этому средству довольно часто и каждый раз с успехом».

В вышеприведенном пассаже особенно меня растрогали три обстоятельства. Первое – «процедить через фильтровальный мешочек», второе – либерализм автора, позволяющего подмену крокодила-мужчины кобельком, третье – то, что всё это предназначено для, так сказать, наружного употребления, то есть под кулинарию не канает… Что я, собственно, обнаружил, уже просмаковав текстик. Но что не попало из богатейшего наследия не с кем попало ужинавшего человечества в cor– pus delicti?!! Что не вместилось в кодекс нашей секседы?! Больно. Невыносимо. Отсель продолжим в следующей главе. Оставайтесь с нами!

Сердцеед, или Эротическая кулинария – 3 с доктором Л. Щегловым

Вот уж кто знаменит в Петербурге-городке, так это доктор Лев М. Щеглов, главный сексопатолог города! И знаменит, и популярен, и известен, и пресловут. Его пресловутость пару раз выручала: узнанного по постоянному присутствию на Ти-Ви в качестве червячка №1 в «Адамовом яблоке» д-ра отказалась бить ресторанная шобла в «Универсале» (и меня, так уж и быть… за компанию помиловали), гаишники отдают ему честь за превышение скорости, а продавщицы в Гостином чуть не купили ему в дар жилет за свой счет. А я – хоть и разучиваю с комьюнити олим Великой России правила поедания и способы доведения до съедобности, я хоть и признанный Великий Фаг (Пожиратель) и кавалер Дуршлага четырех степеней, хоть и Великий Магистр ОЧТ – о чем-то не том, по всей видимости, пою, к чему-то не тому – зову… Хотя учу – вкушать пищу… Парадокс-с!

Когда разъяренная толпа парижан, как и всякая народная масса, разухабисто и с удовольствием терзала мертвое тело Кончини, фаворита Марии Медичи, некто, человек из тамошней амхи (охлоса, то есть быдла), вырвал сердце непопулярного лидера, и ему «удалось <…> испечь его (сердце) на горящих угольях и при всех съесть его с уксусом». Вот что значит культура еды: с уксусом! Истинным гурмэ был этот каннибал!

Вообще-то поверьте, что некоторые органы врага или младшего партнера по охоте при приеме пер ос (дословно – через рот) и последующем переваривании способны передать победителю часть свойств и характеристик неудачника – это распространено повсеместно. Все знают, что: сердце (отвага, сила, бесстрашие), печень (хитрость, прозорливость, дар предвидения), мозг (понятное дело), селезенка (волшебные свойства и таланты к магии), ухо (как ни странно – плодовитость, по крайней мере – у аннамитов, хобот (удачливость), горбы и курдюк (сила, терпение) полезны тем, кто должен поддерживать свою рабочую – в соответствующей области – форму. В этом смысле известно флегматическое заявление хронистов о Гастоне Орлеанском («обожал бараньи мозги»), или о короле Мапуи («съедал сердца двух львов»…), или о Григории Распутине («вареные предпочитал х… ры, причем кабаньи!…»). Особенно примечательны изысканные меню трапез Кухулина, а также некоторых

рамайянских богов помельче (см. кельтские мифы, Рамаяну и Калидасу). Любимая еда тореадоров – не ухи, а м… д… а.

Кстати – о кошерных деликатесах сефардской кухни: яйцах барана, индюка и говяда. На мой запрос у знаменитого Нисима (увы, прогоревшего ресторатора, славы великого рынка Махане Иегуда) мне дан был исчерпывающий ответ: «Только свежие, и не передержать на тануре (мангале)!» Откровенно говоря, я пробовал: так себе. Я-то пробовал, а вокруг приплясывал мой приятель духанщик Биби и восклицал к моему позору: «Доктор, а зачем тебе это, хе?! В твои-то годы, хе!! Есть, доктор Генделев, лучше – хильбе!» (По убеждению настоящих сефардских мачо, нет ничего столь стимулирующего огненную потенцию, как «хильбе» – острейшая, вполне темного состава приправа, незаменимая в комплекте с другим йеменско-марокканским афродизиаком – «марак регель» – супом из говяжьей ноги. Так вот:

Бараньи яйца по-пьемонтски

Вымочить в уксусе или красном вине, удалить пленки (цитирую по книге «Кухни Франции, Бельгии, Италии и Испании, приспособленные к нуждам подлинно отборного Русского стола», Киев, изд-во «Дружина», 1917 год). Обсыпать сухарями с конопляным (кунжутным) семенем. Перекалить смесь прованского (оливкового) и коровьего (сливочного топленого) масла. На деревянной лучине опустить в подсоленное масло на одну-полторы минуты, просушить на салфетке. Подать очень горячим с соусом «волюте». Соус волюте: взять 1 стакан белого соуса, 1 ст. ложку отвара шампиньонов, четверть стакана куриного бульона, вскипятить до выпаривания наполовину, процедить.

Афродизиак, как ни верти!

В общем, надо съесть, выражаясь аллегорически, сердце врага! Разрази меня гром, я не понимаю, почему афродизиаками считаются зайчатина (плодовиты? хорошо прыгают? тихарят?), бекасьи и петушиные (гаремы у них?) потроха, чьи благотворные свойства хорошо известны. Яйца – ладно. Но почему сердце безобидного тели или его старшего товарища – быка – еда настоящего мужчины, коему грозит стать ненастоящим?! Я вот, вместе с д-ром Щегловым, один раз изобразил «тушеное сердце со спаржей и латуком», но может, я чего не учел или там, в рецепте, присутствовали изустно передаваемые в поколениях мантры и заговоры? Или бык был не фертилен, ибо пока я дотушил его

кремнеподобное сердце, сам чуть не состарился? Не знаю, не знаю. Поведаю подробности.

Ну, вычитали мы рецепт. Лева Щеглов ушел в кабинет, принимать унылую почтенную супружескую на вид пару на предмет профконсультации по застарелому трансвестизму. Я же действовал, как сказано:

Тушеное сердце со спаржей и латуком

Настрогал сердце толстыми ломтиками, нашпиговал салом, скажем – индейки, обжарил в сотейнике, на, скажем, том же сале. До корочки…

Пришел д-р Щеглов, усталый, но довольный психотерапией и гонораром, и по обычаю всех «кусошников» цапанул со сковороды аппетитный ломтик, после чего мы долго пытались починить его коронку. Ну, приклеили коронку…

… я добавил в сотейник лук-латук, петрушку, сельдерей, свежие помидоры, жгучий красный перец и тушил до мягкости…

Лев Моисеевич успел принять четырех острых пациенток (первая – «муж меня не понимает»; вторая – «это ведь не болезнь, что я такая ненасытная»; третья – «спасибо, доктор, вы мне все так хорошо объяснили, но единственного понять не могу: разницу между экстазом и оргазмом – и что из них невроз?»; четвертая – вдова с вагинизмом) и одну острую супружескую чету с органической импотенцией. Сердце быка тушилось. Я открыл фолиант, но там ничто не повествовало об ускорении тушения булыгана. Лева от скуки просто так проконсультировал меня. Я начал описывать причудливые свои состояния, время (еще два часа тушения на медленном огне) пролетело незаметно. Я попробовал ломтик. Челюсти – хорошей, еще довоенной работы, выдержали…

… Еще через один час тушения я добавил в жаркое – томат, поджаренную муку, кориандр, перец душистый, перец черный, мускатный орех, чеснок, шафран, сок 1 луковицы, красное вино, 1 ч. ложку пережаренного сахарного песка, паприку сладкую. Протушил еще 10 минут. Мы попробовали… Затосковавшая во время марафона, отваренная в соленом сливочном масле с лимонным соком спаржа очень хорошо про гарнировала афродизиак из Кастилии.

Поужинав, мы разошлись по комнатам и немедленно заснули,

спали спокойно, без никаких сновидений. Утром было стыдно смотреть друг другу в глаза… У меня лично эротостимулирующий эффект известного кастильского любовного блюда (очень вкусного, между прочим!) начал сказываться снаружи. Через неделю после приема внутрь. Но что с меня взять? Я известный сердцеед.

Амбра! Все дело в амбре! Вероятно, и даже по всей видимости, – мы (наши организмы) недополучаем волшебного компонента амбры, «один золотник которой творит чудеса, побуждая к любови даже камни пустырей и пни в дубравах» (М *д'Велоса. «Повар». XVI век).* На всякий случай, каждый – оле! Следует знать, каким способом можно скрасить шабатный (то бишь субботний), стол хорошим куском амбры! Допустим, готовите вы карпа а-ля Ротшильд…

Карп а-ля Ротшильд

«Взять 1-1,5 карпа, 0, 4 л уксуса (5%-го! – *М. Г.*), понемногу пряностей, по 1/2 шт. разных кореньев, 250 г масла, 100 г коринки, 1/2 лимона. Карпа очистить, выпотрошить, положить в уксус, чтобы чуть упрело»… Пока упревает, следует сесть в китобоец и отдать швартовые. В первом же попавшемся Моби Дике позади головы слева (строго говоря, амбра образуется в пищеварительном тракте кашалота) следует наковырять 2-3 кило вожделенной амбры. Загорелым морским волком вы возвращаетесь в скромный еврейский дом, где уже «упрело…» Добавить перцу (душистого и черного горошковых. – *М. Г.*), лаврового листа, и в этом отварить карпа, когда все готово, вынуть, а к остывшему бульону прибавить столько пива, сколько осталось бульону, положить коренья, масло (сливочное, я рекомендую не 250, а 150 – *М. Г.)* и варить, пока коренья будут достаточно мягки; прибавить коринки, накрошить коренья и лимон ломтиками, еще поварить и облить этим карпа». К сведению: изюм-коринку я лично заменяю барбарисом, кизилом или гранатом. Набор кореньев – стандартный (сельдерей, петрушка, морковь); в уксусе держать около часу, дабы гарпунер не дремал. Лимон без цедры, дабы не горчило. Поедать горячим при субботних свечах!

Ах да – амбра! Так вот, если в центре стола на серебряном подносе лежит шмат амбры, праздничный вечер обещает вам много радостей, не переусердствовать бы! Примечание: загорелые, пропахшие морем волки пользуются большим успехом

у жен обеих национальностей, которых жен волки захватили с собой из портов исхода. Второе примечание об амбре: чарка вина прибавит ума, другая да третья сводят с ума. Лехаим!

– Лев Моисеевич, – затянул я вкрадчиво. – Про афродизиаки все понятно, а вот что делать, если обречен на временное, мимолетное даже, но воздержание? Как бы не воспламенилась плоть!

– Ну, об амбре не может идти речи. Понятно, следует исключить из рациона всё острое.

– Пикантное?

– Тем более.

– Гербалайф? Маца?

– Не надо крайностей. Например, любая постная монастырская пища гробит либидо на корню. Вплоть до беспомощности реанимационных мероприятий. А зачем это тебе?

– Честный гастроном ничего не вправе утаить от читательской массы.

– Ну – умерщвляем плоть:

Умерщвление плоти

Взять смесь круп (не «Артек» – *примеч. переводчика)*. Допустим, пшенная или ячневая, кукурузная или рисовая и пшеничная, кукурузная и ячневая. Главное, чтоб пусть одна из круп была цельная, а другая или другие – дробленая. Нашинковать кочан капусты и натереть на крупной терке морковь и брюкву (на стакан смеси круп – 2 стакана смеси овощей). Далее на дно толстостенной кастрюли выложить (влив 2 столовые ложки растительного масла) треть овощей, на них – слой крупы, снова слой овощей и так далее – чтоб 3 слоя – овощи сверху). Залить горячей подсоленной водой, чтобы закрыло верхний слой на палец приблизительно. И в духовку на полчаса. Подать со сметаной.

– Ну?

– Э-э.

– То есть – совсем?

– Угу.

P. S. Я попробовал. Увлекся. Мне понравилось. Высвободилась куча времени для творческого труда. Ночами снятся сценки из жизни китобоев, посвежел, на улице женщины оглядываются. С неподдельным интересом и сочувствием.

Детское питание, или Детская кулинария – 1

Мила ела мыло. Не ешь мыло, Мила.
Мыла – мало!

Л. Герштейн. Прописи

«Теперь я займусь вашим воспитаньем, будьте покойны». – «Вот так лип!» – подумал Буратино.

А. Толстой. Золотой Ключик

Не хотелось бы приписывать народной мудрости укорененный обычай скармливать детям еду, чтоб не орали, но что-то в этом есть.

По крайней мере, рот у них будет на некоторое время занят.

По крайней мере, как непременно отметил бы Хармс, пока дети едят, они не пляшут.

По крайней мере, едящий ребенок – это в нашем национальном духе.

– Марик, что ты хочешь?
– Тортик.
– А еще?
– Тортик.
– Ну а теперь, моя рыбонька?
– Тортик…
– Еще тортик!?
– Тортик!
И – тошнить.

Мне неоднократно приносили детей. Некоторых приводили. Некоторые сами забегали. Детей мне обычно подкидывают в тяжелый час, в критическую минуту, в нелегкую годину. Дети отличаются особой впечатлительностью и первые несколько секунд рассматривают меня, а потом сразу – в рев. Делать им козу и танцевать – не помогает совершенно, я пробовал. Так что я всё знаю о детском питании.

Если понимать цивилизацию в несколько старомодном духе – как передачу культурных ценностей из поколения в поколение, то в смысле кулинарии лучше всего делать это следует с помощью

подзатыльников, иначе следующее поколение сионистских людей будет питаться исключительно питами с замазкой всухомятку, залитыми колой, шоколадной пастой вприсядку с кетчупом, и по праздникам водить друг друга лопать чипсы.

Вот и задумаешься, на чем держится наша цивилизация? На паре-другой воспитательных мероприятий типа затрещина или на инстинктивной тяге человечества к пите? И почему из детских детей, топчущихся у холодильника, вытанцовываются взрослые поклонники стейка а-ля татар (сырая рубленая говяжья вырезка с репчатым рубленым – сырым – луком, взбитыми желтками, душистым молотым перцем на пропитанном соусом рокфор горячем канапе из ломтика обжаренного на сливочно-чесночном масле багета)?

Почему дикие дети смакуют шоколадную пасту с холодными спагетти и свежим огурцом, в то время как просвещенные взрослые тети деликатно насыщаются сырым мясцом специально умерщвленных тварей? Практически любой малолетка может съесть «угу» (тортик) или макдональдсовскую, с позволения сказать… ну, в общем – такую вот… а я вот вынужден томиться над копченной на можжевеловом дыму каракатицей с перспективой фуа-гра и устрицей на горизонте…

Что значит повзрослел – наверняка,
стошнит от матушки сырого молока!

(М. Генделев. Дневник писателя)

Детская еда отличается от взрослой еды не калориями, витаминами и сопровождающими запивками, а тем, что эти паршивцы делают с нами что хотят, когда дело к обеду! Ребенок за взрослым обедом, во-первых, невыносим, во-вторых, ломает тосты, а в-третьих, хочет писать. Поэтому ребенка лучше всего заткнуть чем-нибудь до того, как взрослые сели за стол пообщаться, а потом включить ему какой-нибудь электроприбор – телик, компьютер, утюг, или дать ему хорошую воспитательную и познавательную книгу (чтоб он ее втихаря изорвал), или с той же целью – котенка.

Хороший ребенок – спящий ребенок, – чего уж там лицемерить!

Если уж ситуация безвыходна, то следует возродить старинный обычай – так называемый детский стол… Причем подать к этому столу следует взрослого из наименее любимых гостей. Очень кстати придется какаянибудь забежалая соседка, из которых не жалко, старая институтская подруга или гость из СНГ.

Неплох бывает и кто-либо из побездетнее – чтоб знал! А вот что не рекомендую – так это сажать за детский стол пубертатных недорослей, их лучше всего сослать поласковей на двор, подкупить деньгами или отправить за марихуанкой. Тем паче – это единственное, что можно сделать для них, не получив сдачи. Давайте так: вы хотите, чтобы в доме было тихо? Если вы хотите, чтобы в доме было тихо, следует зарубить себе:

– дети не любят полезной еды, особенно еды своих мамаш, и особенно сидящих на диете;

– дети любят то, что любят, в основном, другие, еще более мерзкие дети;

– дети терпеть не могут того, что именно любите вы;

– дети особенно и назло вам равнодушны к тяжкотехнологическим и дорогостоящим едам, пищу богов из Кишинева они просто ненавидят, не делая исключений для лакомств вашего детства, попробуйте, если вы мне не верите, дать пожевать вашему Дуди или Габи «вар» (смолу асфальта), конский щавель, гематоген и т. п. детскую ностальгическую гадость. Или – пожуйте сами…

– девочки любят как раз то, что любят мальчики, но не наоборот;

– наиболее дорогие вашему сердцу девочки ничего не любят;

– если ребенок чего-нибудь хочет, совсем не обязательно он это съест; но не наоборот;

– дети не любят супы, студни и прочее сотрясающееся и хихикающее, если оно не отвратительно анилиново-сладкое, не любят лет до тринадцати острое, до десяти – соленое, и абсолютно не любят незнакомое, например воблу; разнообразной пищи они тоже не любят;

– с вами дети садятся за стол или из милости, или из страха, или чтобы испортить вам трапезу, или чтобы привлечь ваше внимание. Для собственного удовольствия и по своим потребностям они едят во всех остальных позах и соответственных этим позам местах;

– если у ребенка нет аппетита, значит, он уже где-то накусочничался – орать не помогает;

– за едой дитя размышляет о, казалось бы, совершенно не подходящих к случаю вещах, о которых вам спокойнее не догадываться. В пример деточке лучше всего ставить собаку, реже кошку.

Лучше всего детишки едят стаей, и лучше всего у соседей.

«Весьма естественный способ внушения страха, как у маленьких, так и у больших детей, есть угроза наказанием. Это средство не только естественно, но и кротко…»

Так пишут большие доки в «Правилах светской жизни и этикета. Хороший тон» (СПб, 1889) – моей любимой, моей настольной, а иногда и обеденной книге. Повторяю: но и кротко, потому что оно, это средство, «направляется на воображение и только указывает на предстоящее наказание, между тем как оно в действительности не осуществляется».

Вот поэтому этих белогвардейцев и вырезали под корень. В их матросках. С их боннами.

У них, видите ли, угроза наказания не осуществляется.

А поедание горохового супа у них как осуществлялось? А поедание манной каши? За дядю Володю? За дядю Леву Бронштейна? За нашу Фаничку Каплан?…

Составители сборника «Советы и наставления на разные случаи домашней и общественной жизни: как принято в светском обществе держать себя на крестинах, свадьбах, юбилеях, обедах, вечерах, раутах, на прогулках, в театрах, маскарадах и т. п., изложение обязанностей посаженых и крестных отцов, матерей, дружек, шаферов; с приложением образцов светской переписки». Составители Юрьев и Владимирский! Гг. Юрьев и Владимирский! Вы пытались справиться с Дуду и Габи, когда Габи хочет пиццу без лука, а Дуду, наоборот, глиду (мороженое), но с луком? А Шоши хочет угу и пи-пи.

«Перестав быть ребенком, но еще не сделавшись взрослым, еще не имея связей с обществом, полусозревший юноша находится в семействе на своем месте. Он живет с ним общею жизнью, которую согревает взаимная любовь».

Вот именно.

Согревает юношу взаимная любовь вас и вашей супруги к пшенной каше со шкварками, срезанными (ихса!) с басар лаван («белое мясо» – эвфемизм свинины в современном иврите)? К килечке? К «черный ворон, что ты вьешься»? Нет, не согревает. А согревает юношу совершенно не разделенная вами любовь к «Бургерранчу» с «Севен-апом». Но чтоб – в бумажном туесочке с соломинкой. Интересно, как на Языке – туесочек?

Опять же. Принимая в доме детей, особливо чужих, следует уделить особое внимание икебане и сервировке файв о'клока. Сервировку следует строго убрать, по возможности повыше, чтоб не достали. Стелить ужин лучше всего на полу, предварительно скатав ковер. Посуда строго одноразовая, такой легче кидаться. В руки следует выдать три горсти чипсов, ничего, не подавятся.

Кстати об «уге». Уга на то она и уга, что она ни в коем случае не меренги, редко эклеры, совсем никогда буше, ни в коем случае не «наполеон» и, к сожалению, не «сливочное полено». Вы представляете себе, во что превратилось бы ваше благо-бы-

съемное жилище, приют убогого чухонца, когда бы на йом уледет, бёздей, день рождения, вашего средненького вся кита (школьный класс) швыряла друг в друга птифурами. Нет, вы не представляете себе метание птифуров, как не представляли себе, как выглядит праздничный торт местной расцветочки! Но у ней, у этой уги, есть свои преимущества: это нечто, что из кашеобразного состояния ненадолго обретает форму крема на лопате, чтобы тут же форму утерять, и – насильственные водные процедуры!

Единственное, что спасает положение, что только очень глупые родители устраивают йом уледет на дому, тем более что приходится подносить небогатые, но многочисленные дары всему классу – в принципе хороший обычай. Главный элемент праздничного торта, таким образом, – это чтоб присыпка небывалых тонов, чтоб свечи и чтоб его ели в школе. В общем, как говорила Наташа Ростова: «Мама, а что, пирожное будет?»

Устраивая на дому детский праздник, всё же следует отдать предпочтение сухому продукту, комбикорму стилистики чипсов, воздушной кукурузы бамба, на худой конец – крембо (мерзкое местное израильское лакомство системы комка суфле в говенном шоколаде). Жалко, что дети почти не едят собачьи Догли и Бонзу, как в России алкаши к пиву, и Китикет не едят, и Вискас, и Педигрипал. Там, пишут, полный набор витаминов и минералов для растущего организма.

Как бы ни откармливали наших худосочных (а чужой ребенок в чужих руках всегда толще), чем бы полезным и сбалансированным ни пичкали наших инфантов, чего бы нам это ни стоило (вы знаете, где у меня седина?!) – всё одно, наши карапузы нальются соками жизни этак годам к десяти, потеряют всяческую форму, но начнут приобретать задумчивость. А потом вытянутся, станут приходить заполночь, разевать холодильник и жрать что ни попадя. В общем, лишь бы дети были здоровы.

Прежде чем закончить первую часть цикла «Детская кулинария», не удержусь от промежуточного рецепта.

Промежуточный рецепт

Купите две банки грушевого (половинками) и банку вишневого компота без косточек. Приобретите баллон взбитых сливок. Купите этой пресловутой тортовой присыпки, так называемый шоколадный сироп, полкилограмма любого мороженого. Перемешайте в любой пропорции, разложите по стаканчикам для мороженого, воткните ложки и раздайте детской

делегации строго на выходе из дома.

Выключите телевизор, компьютер, отключите телефон, закройте глаза. Как там у Борис Леонидыча – «Тишина, ты лучшее из того, что слышал».

Но не обольщайтесь. Приблизительно сто процентов за то, что они вернутся.

Детская кулинария – 2

Детки, деточки, детишки…

А. Хвостенко

Наши внуки за нас отомстят.

Шолом-Алейхем

Поскольку дети, впрочем, и взрослые, отчетливо не любят полезное питание, а любят пищу, еду, лакомства и десерт исключительно такие, какие любят, причем любят в этот момент, поскольку дети пользуются актом насыщения утробочки как еще одним способом отравить вашу счастливую родительскую жизнь, поскольку оба ребенка доктора Спока (главного Учителя нашего поколения, если кто помнит) плохо кончили (один покончил с собой, второй сошел с ума), поскольку педагогика – это война, зарубите себе на носу: если ваше драгоценное дитятко вообще что-либо слопало – это уже громадная педагогическая поэма: флаги на башнях!

С другой стороны, и в вас трудно впихнуть педагогическое питание: я знаю одного мачо, подлинного водителя подлинного бензовоза, обожающего по утрам манную кашу с малиновым вареньем, съедающего не менее двух крембо в день и не берущего в рот ничего, кроме пригуртов – фруктовых йогуртов. Но я знаю только одного такого мачо! Остальные мачи предпочитают еду побрутальнее.

Мачизм детей состоит в последовательности – ни шагу назад. Удержание передовых рубежей линии обороны. Детская кулинария – это педагогическая кулинария в обороне: в окопе, в блиндаже.

Столь долгое рассусоливание введения объясняется не художественной необходимостью, а предполагает подготовить неискушенных курсантов к тому, что всё нижерекомендованное, а вернее, не всё нижерекомендованное может не прийтись по вкусу мамам, папам, дедушкам, бабушкам и соседям.

Хотят дети кусочничать – пусть кусочничают. Кинем им кусок: бутерброд. Он же сэндвич, он же канапе.

Как известно, бутерброды бывают видов: холодные, горячие, покрытые, непокрытые, закусочные, сладкие, десертные, калорийные и полезные.

Бутерброд – это что-нибудь выпечное, на что что-нибудь

намазано, накинуто, наброшено. Поэтому основой бутерброда, условно говоря, может являться гренка, обжаренный хлеб, специально выпеченная булочка (лахмания), соленая, сладкая или нейтральная галета, крекер, печенье. Является ли набитая чем ни попадя пита бутербродом? Вероятно, да. По крайней мере приказываю считать лепешку с наполнителем бутербродом. Главное в бутерброде для ребенка – как это ни удивительно – не столь намазка, сколь хлебная основа. Характер намазки непринципиален в смысле деликатесности и особо непринципиален в смысле сложности рецептуры (напоминаю, сложное и деликатесное дети терпеть не могут, как, например, известные мне дети терпеть не могут известный мне черепаший суп). Поэтому та намазка, которую вы не станете употреблять внутрь во внеблокадной ситуации, вполне может быть проглочена под горячую руку перед выбегом в аксельбантах соплей на кумзиц лаг ба-омера – то есть на костер в пионерский празник «всесожжения».

«Русские» дети особенно не выносят, когда их снабжают на выходе в общественные места исконно русскими бутербродиками системы батон с маслом и докторской колбасой. Это следует учесть, подавив нахлынувшие слезы обиды. Ежели серьезно, комплектуя бутерброды для детей и тинэйджеров, следует отказаться от сильных пряностей, например, чесночных приправ, национальных солений (исключение – не малосольный, а именно соленый огурец) и вообще салатов, не имеющих хождения в школе. Сырой лук, анчоусы, икра (и красная, и черная, и заморская баклажанная), дорогие сорта рыб, пикантная селедка и т. д. неприемлемы, причем особенно неприемлемы именно «т. д.».

Таким образом, намазки на детские бутерброды должны быть элементарно просты: салат хумус, салат хацилим (тертые печеные баклажаны с майонезом), майонез с рублеными овощами, обычный маргарин, шоколадная паста, ореховая паста, джемы. Вот из этого и придется строить наше меню. И все-таки типов бутербродов именно четыре.

Холодные бутерброды

Берем за основу самое простое – ломтики хлеба, крекеры или галеты. Между прочим, особо продвинутые дети из «богатых» семей предпочитают сэндвичи в форме треугольников, причем, естественно, без корочки… Шик – в том, что совсем как в Америке.

Простые замазки. Девятипроцентный творог, подсоленный, с

натертым на терке соленым огурцом, легким намеком сладкой паприки, непикантным, типа рокфора, «дипом» – простеленный так называемым желтым сыром (то есть «человеческим» сыром) с кружочками помидоров и теми же солеными огурцами. Очень не рекомендую снабжать эти и подобные бутерброды красивыми листьями салата-хасы, китайского салата, сельдерея и т. д. Будьте уверены: ваши отпрыски, как бы ни опаздывали они на уроки, обязательно, дабы не позориться перед однокашниками и потакая своим гастрономическим привязанностям, извлекут из сэндвича ненавистную зелень – и сохнуть вашему бутерброду на приступочке школьного забора.

Короче говоря, дипы. Дипы можно разнообразить добавками авокадо, тертого шпината или щавеля, томатной пастой, кетчупом, майонезами, перетертыми маринованными баклажанами и т. п. Даже небольшое количество вареной свеклы, которую, будьте уверены, а-ля натюрель дети в рот не возьмут, – даже просто протертый свежий огурец, даже нелюбимый или любимый редис, болгарский перец, свежий горох – не в товарных количествах, а на уровне добавки и не более двух чайных ложек на баночку девятипроцентного сыра – проканает.

Как уже упоминалось, тертый сыр, желтки крутых яиц, непикантные рыбные пате или щипаное филе копченой рыбы, грибное пюре, тертый стебель сельдерея облагородят основу – дип!

Ваша задача – максимально приблизить изготовленное «питание» к фабричным нормам или нормам соседней закусочной. Холодные бутерброды – хорошая площадка для конформизма. Сомневаюсь, что даже в самую продвинутую секулярную школу урожденные в некошерной среде инфанты потащат что-нибудь мясное с молочненьким. То же касается организации домашних детских празднеств. Плохо смотрятся селедочница с колбасой рядом с блюдечком сыра «рокфор».

Горячие бутерброды

Тосты! Здесь пространство пошире. Булку с вложенной сосиской дети слопают как хот-дог, открытый горячий бутерброд с сыром и помидорами худо-бедно притворится пиццей, а круглая булочка с домашней котлетой (из тех, что понеказистее), обернутая листом салата, который салат в мирное время был бы скормлен только насильственно, но в нашем случае будет утоплен в море кетчупа, – сойдет за гамбургер. Тем не менее горячий бутерброд уже тем хорош на наш, на материнский

взгляд, что он хотя бы горячий или некогда был таковым.

И все-таки очень рекомендую обжаривать индюшачью ветчину и гарнировать бутерброды свежими овощами, причем лучше целиком.

В общем смысле горячий бутерброд не что иное, как холодный, разогретый в микроволновке или тостере, но под эту лавочку проще скормить ребенку что-нибудь мясное. Умные мамы суют в питу целые шницели – и ничего, сходит с рук.

Закусочные бутерброды

Третий вид бутерброда – так называемые закусочные бутерброды – термин гастрономический. Обеденных и ужинных бутербродов не бывает, а закусочные – бывают, и отличаются они от прочего семейства сэндвичевых исключительно размерами и прихотливостью. Вот именно на этом поле вы можете резко поднять свой авторитет в глазах вашего наследника и авторитет вашего наследника в глазах его сокамерников.

В детском случае закусочные бутерброды – дело не столь вашего гастрономического вкуса, сколь вашего эстетического воображения. Ибо именно в детском случае при минимальном наборе привычных детскому желудку в смысле поедаемости продуктов можно выпендриться в дизайне и заработать аплодисменты. На ораву гостей вашего сына следует произвести впечатление разнообразием, в сущности, простых декоративных комбинаций. Вырезайте овощи, сыры, колбасы самым причудливым образом, присыпайте заранее намазанные, но помельче разделанные куски хлеба, или крекеры, или просто соленое печенье тертым яйцом, сырами, теми же разнообразными дипами, выкладывайте ветчину, колбасы, сыр, сосиски, копченую рыбу, да и вообще всё, что есть в доме! Или всё еще есть в доме. Кетчуп, майонез, непикантные салатные соусы до пресловутых «1000 островов». Да что там! Возьмите в руки кулинарный шприц и выпишите на каждой гренке вензеля кетчупом или мягкими белыми сырами, подсоленным и подкрашенным овощными ингредиентами творогом – обрящете славу!

Рекомендую беспроигрышную лотерею.

Закусочный горячий бутерброд

Не поленитесь, напилите багет, а лучше – бейгеле (иностранный бублик) поарабистее, на пятаки. Приготовьте

следующую смесь. Крупно натертый сыр – б частей, майонез – 2 части, кетчуп – 2 части. Подсолить, поперчить, но слегка, добавить чуть-чуть сухого чеснока, тщательно перемешать. Выложить на кружочки булки. Астрономическое количество этих заготовок уложить на противень и – в духовку! А если еще за 2-3 минуты до готовности вы пощедрее обсыплете поверху эти горячие канапе кунжутным семенем!… Но подготовьте себя к тому, что вам придется делать не одну закладку на вечер.

Точно так же готовится другая система закусочного горячего бутерброда, когда в намазку добавляются сырые желтки, некоторое количество рубленой зелени и на три желтка – одна чайная ложка муки. Сыр и кетчуп в той же пропорции.

Горячий закусочный бутерброд всё снесет. Основу бутерброда позакусочней, если вы уж так настаиваете на русском духе, можно изготовить из черного хлеба. Я едывал горячие пикантные бутерброды (вы будете смеяться), где кусочки соломкой нарезанной вареной куриной грудки были водружены на намазку из майонеза, гречневой муки, яичного желтка, а сверху всё это великолепие было присыпано панировочными сухарями. Для красоты украшено зеленым притопленным горошком! И ничего.

Даже не едящие грибов дети употребят бутерброды с грибами, например, в такой композиции: мягкая гренка из белого хлеба в яйце, намазка из майонеза, яичного желтка и разведенного грибного супного концентрата или грибного соуса и заранее обжаренные шампиньоны поверху. Положите еще сверху колечко сладкого стручкового перца или соленый (маринованный) корнишон.

Микропиццы – канапе с сыром – можно приготовить в домашних условиях не только быстро, но и заранее. Разогрев перед подачей в микроволновке. Годятся для основы и крекеры из дутого риса, воздушной кукурузы, мацы и прочего малосъедобного.

Пожалуй, в разряд горячих бутербродов попадают и тарталетки. Обычные стаканчики для мороженого можно заполнить несложным жарким, наподобие обжаренной ветчины с чипсами и яйцом, или курятины, индюшатины (отваренной заранее) с рисом. Ежели тарталетку поверху замазать майонезом и чем-нибудь «украсить», не особенно усердствуя с пикантностью начинки, вы обойдетесь малой кровью и незамусоренным ковром.

Четвертая категория бутербродов – сладкие бутерброды. Но об этом – в «Детской кулинарии – 3» на нашем следующем заседании…

Детская кулинария – 3

Как у тетушки Ирины
было семеро детей,
они не пили, не ели,
все на тетушку глядели,
разом делали вот так:
«Как у тетушки Ирины…»

Орнаментальный вариант известной игры на повторение жестов и гримас ведущего. Записано Л. Г. Ованесян в Октябрьском р-не Челябинской области в 1992 году

Прежде чем осчастливить тебя, отец-одиночка, рецептурой, обещанной тебе, сладких бутербродиков, кои ты скормишь своей родной кровинушке, классу своей родной кровинушки и приглашенной классом родной кровинушки еще паре сотен соседских приблуд, изложу некий общий принцип, какой подойдет как некое промежуточное звено, связующее вышеперечисленное семейство бутербродов (см. «Детскую кулинарию – 1» и «Детскую кулинарию – 2») с содержимым данной главы.

Хотя я клялся-божился, и свидетелей тому несть числа, что о десертах, и особенно о выпечных десертах, – о, эти тортики! – не может быть и речи в моем сочинении, потому что, не краснея, могу заявить, что печь не умею категорически, хотя я действительно с трудом и раз в год в состоянии съесть сладкое выпечное изделие, за что неоднократно порицаем, – сегодня, во времена политических компромиссов, я пойду на компромисс гастрономический! Пусть краснея, но пойду, потому что здесь поведу речь не о выпечке, но об использовании уже готовой выпечки.

Вы помните, как делается «тюремный» торт? Ах, вы не сидели в узилище, пожирая «тюремный торт»? Особенно на родине?! Да вы чо?

Принцип «тюремного торта» следует усвоить, даже если ваши детишки не обязательно смогут оценить это зэковское лакомство в аутентичной обстановке. Тем более писать главу «Тюремная кулинария» несподручно. Итак: «тюремный торт» – «На свободу с чистой совестью»; рецептура поведана зэком Колей Резаным зэку Борту.

Тюремный торт

Полкилограмма «чернушки» (то есть черного ржаного хлеба). Один батон белого хлеба. 1/2 кг сахарного песку – приобрести в «ларьке» или отобрать у «мужиков». Полкилограмма черного хлеба поджарить на коробке спичек, гренки подсушить до сухарей. Сухари истолочь в пыль. Перетереть сухарную пыль с сахарным песком (350 г). Из батона выковырять сердцевину. Мякиш размять с оставшимися 150 г сахарного песка, скатать в колбаску диаметром в 5 см. Вставить колбаску в батон, а пространство забить заранее подготовленным сухарно-сахарным фаршем (полстакана воды), после чего в подобном состоянии торт «На свободу с чистой совестью» должен подсушиваться на батарее парового отопления не менее шести часов. Нарезается на ломти заточкой, а если ВОХРа ее отобрала – суровой ниткой.

А теперь – спокойно! Подслушанная мною рецептура – лишь основа, потому что, по мнению зэка Коли, вкус торта значительно облагораживается, если в тюремный ларек поступают соевые батончики, кои следует размять и добавить к коричневому ингредиенту. По мнению же зэка Вовы Борта, можно облагородить и мякиш, и сахарную основу кактолченой ириской, так и добавлением маргарина или выменянного у охраны сгущенного молока, – за что зэк Коля (7 лет строгого режима) в запальчивости обвинил зэка Вову (4 года крытки), что тот сидел в санатории.

Короче говоря, речь идет об использовании при изготовлении так называемых холодных тортов (а этот термин из Большой Кулинарии) готовых коржей.

Холодный торт

Постарайтесь, не ухмыляясь, обеспечить себя 4-5 упаковками нарезанного на ломти (фабрично) хлеба или булки. Причем хлеб может быть и должен быть разных сортов – черный и белый.

Возьмите по ломтику черного и белого хлеба, намажьте на белый хлеб масло или какой-нибудь дип (основу из мягкого белого сыра с пикантной добавкой), покройте белый хлеб ломтиком черного хлеба, а стаканом тонкого стекла вырежьте круг из – таким образом – сэндвича. Верхнюю поверхность круглого сэндвича покройте дипом другого вида и чем хотите, тем и присыпьте, например, тертым желтком. Из пищевого шприца, заправленного, допустим, смесью сыра с добавкой лососины, или сыра с добавкой рубленой зелени, или смесью майонеза с кетчупом, попробуйте, напрягши свое художественное воображение, построить на поверхности этого протортика какуюнибудь розочку или, на худой конец, загогулину, в центр которой ткните ломтик соленого огурца.

Понятен принцип? Если принцип понятен, рекомендую попробовать напилить круглый каравай белого и черного хлеба на как можно более тонкие коржи. Вы имеете исходный материал для приготовления холодных тортов.

Для изготовления холодных тортов годится практически всё, но в пастообразном виде: печеночные, мясные, рыбные патэ, сырные пасты, рыбно-майонезные смеси, овощные пастообразные салаты, типа – «салат авокадо», «салат хацилим», «салат хумус», «салат тхина», изысканнейшие взбитые смеси – взбитые несладкие сливки со шпинатом, грибной пастой, анчоусной пастой, яичночесночной пастой, пастой из креветок и т. д., и т. п.

Когда выложено 5-6 этажей подобного сооружения (а имейте в виду, что замазки и пасты имеют склонность протекать и пропитывать коржи, поэтому следует выкладывать этот «торт» на доску, поднос или форму, в которой он будет подаваться), нужно острым широким ножом придать будущему кулинарному шедевру геометрическую форму по вашему выбору (круг, овал, кирпич), декорировать стенки (используя любую подходящую присыпку по липкой основе – сухари, кунжут, тертый желток, сыр и т. д.), украсить верхнюю поверхность, не особенно напирая на овощи, и не менее чем на 45 минут – 1 час перед подачей на стол отправить этот холодный торт в холодильник, а то расползется… Резать на порции торт следует уже на столе.

Сей принцип абсолютно соответствует принципу изготовления сладких бутербродов. Причем функции коржей, чтоб не выпендриваться, следует передать готовым выпеченным коржам (слоеным или из дрожжевого теста), они продаются в любом супермаркете, в отделе полуфабрикатов. Там же продаются пропитки: сиропы, шоколадные пасты, ванильная пропитка и т. д.

В том же самом супермаркете, особенно если неохота возиться, и именно если неохота возиться, следует прикупить и гарнитуры для заполнения слоев будущих холодных сладких бутербродов: джемы, варенья, сладкие сыры, муссы, взбитые сливки – как с фруктовыми добавками, так и без. Для украшения верхней поверхности лучше всего воспользоваться фруктами из компотов, цукатами, сушеными фруктами.

Самое любопытное, с точки зрения опровержения кулинарной семантики, это то, что в категорию сладкие бутерброды – то есть заготовленные изделия системы «тюремный торт» – попадают и горячие сладкие бутерброды. Ежели на поверхность приготовленного таким образом и напиленного таким образом слоеного тортика, оставив верхнюю поверхность тортика свободной (естественно, перед самой подачей!), если на эту поверхность вывалить горячее варенье (скажем, варенье из свежих яблок на скорую руку: сахар, яблоки, немного воды, немного лимонного сока, ваниль, корица), мгновенно сверху присыпать тертой лимонной цедрой, спрыснуть пищевым спиртом и поджечь (строго под надзором своего родительского ока) – визгу не оберешься.

Сладкие бутерброды могут быть и значительно примитивнее, например, нарезанный на диски багет или галеты с разнообразными сладкими замазками (шоколадная паста, сливочная тянучка, варенья, джемы, фрукто-вые пюре и т. д.), но главное, в нашем случае, это украшение внешней поверхности!

И вот когда, наконец, вы украсили свой детский столик блюдами – настала очередь холодного торта рыбного:

Холодный рыбный торт

Три слоя черного, три слоя белого хлеба. Чередующиеся замазки – майонез, облагороженный добавкой анчоусной пасты, каперсами, тончайшими срезами маринованного лука; замазка из 9-процентного сыра, тертых яичных желтков, разобранной на волокна копченой рыбы; замазка из рокфора на масличной основе. Сверху торт покрыт смесью плавленого сыра с селедочной икрой, перетертым сырым луком и укропом. Поверху выложены узоры из исландской сельди в винном соусе и орнамент из сырного салата с лососиной.

А рядом лежат бутерброды пикантные «домино»: сэндвичи величиной и формой с костяшку домино, где слой масла между черным и белым хлебом покрыт слоем черной икры, а сверху по

слою масла выложен дупель 6:6 – и так во всем наборе.

Ладно уж, икра может быть и красной, а со всем этим соседствуют канапе «послеполуденный отдых фавна» – круглые белые галеты, содержащие салат нежнейших авокадо, верхняя поверхность сдвоенных галет присыпана по намазу сметаны расщипанным грейпфрутом, черным подсоленным кофе, а сверху еще и немного свеженаструганного хрена.

А в тарталетке – салат из ломтиков спаржи, лакедры горячего копчения, крутого яйца и сырого шампиньона, майонез.

И ждут вас горячие микробутерброды с сырно-майонезно-чесночной заправкой, и налита первая, о, эта первая стопка, ну хорошо, не стопка, а, скажем, рюмка, ну хорошо, не рюмка, а скажем, на дне бокала – горькая лимонная водочка, ну хорошо, не горькая лимонная, а, скажем, перцовая, ну хорошо, не перцовая, а, скажем, «Старка» новобелорусского производства – итак, налита первая, и опрокинута первая, и хмыкнули вы, и утерлись, и закусили вышеперечисленным, и налита уже и опрокинута третья, и вот тогда, по известной традиции (прелесть которой, традиции, хоть ты тресни, не растолковать ни одному мало-мальски мыслящему сабре-аборигену), вы закурили, и мир показался вам восхитителен, – вот тут-то самое время обнаружить на периферии вашего восхитительного мира отпрыска или отроковицу-инфанту и серьезно провести с ней назидательно-воспитательную беседу педагогического характера, пытаясь не срываться на крик, главным пойнтом коей беседы станет тот оглушительной педагогической силы факт, что вы подарили ей/ему, паршивке/паршивцу, счастливое детство, в котором, счастливом детстве, если она/он будет плохо себя вести (то есть так себя вести, как он/она вел/вела себя до сих пор), ее/его меню будет состоять по праздникам из «тюремного тортика». (См. рецептуру.)

А ежели ваше неразумное дитятко откажется пожирать предложенное ей тюремное лакомство-тортик, несмотря на то, что вы вместо мамаши уже спели ей голосом пахана:

Кастрюля-хитрюля
Нам кашки сварила,
Нам кашки сварила,
Платочком накрыла,
Платочком накрыла
И ждет уж пождет,
И ждет, кто же первым придет, —

то ее, дитятку, и всю ее киту вы научите играть в

детскомолодежную забаву на вечерках и посиделках под названием «Купонка». И что чаще всего в «Купонку» играли дети, которым, как известно, разрешалось быть на посиделках до определенного времени (!). Они садились на пол в кружок и пели:

Станем ли, девушки,
В купонку играть
Куп-куп-куп!
Не оскаливай зуб!
Кто оскалит зуб,
Тому палкой в зуб
хлуп.

Таким образом, вопрос о детском питании считаю закрытым, и просьба – с детским питанием ко мне не приставать.

«Маленькая рыбка, жареный карась!»

… Жарь, гармонь!

А. Жаров

Не буду я объяснять, как жарить рыбу, я лучше спою. А то совсем непонятно – на фиг нам ее жарить? С чего вдруг?

Жарят, вообще-то говоря, – с четырьмя целями:

а) Съесть жареную. В смысле – сразу. Эту – жарьте в духовке или на сковороде. И быстро поедайте.

б) Съесть тушеную или в виде поджарки. Тогда наша задача – быстренько ее обжарить до корочки на очень сильном огне, а затем тушить.

в) Съесть жареную, пока никто не видит, потому что за жареную форель или каспера я бы посмотрел с укоризной на осквернителя.

г) Выбросить жареную рыбу как несъедобную, а следующую порцию то ли отпряжить, то есть – практически сварить в масле, то ли засунуть в гриль.

Вот, казалось бы, и всё! Иное сведение столь всеобъемлюще, что вникать в мелочовку – как-то авторитет ронять… Роняю авторитет.

Берете вы карпа (по-здешнему карпиона). Рыба жирная, глупая, недорогая. 90% евр. (как хочешь, так и читай) населения страны используют карпа не по прямому назначению, почему-то его фаршируя. Под «гефилте фиш» в пользу бедных. А карп, карпион, эта «свинья средь рыб», приемлем в резко жареном виде поболе, нежели в переваренном. Итак, берете вы карпа…

Карп

Среднего карпа нарежьте кольцами, для чего и потрошить следует по-особому. Естественно, рыбу следует очистить от чешуи. Приготовьте рассыпчатую гречневую кашу с жареным луком. Охладите. Смешайте с рыбным фаршем из того же карпа в пропорции 3 части гречневой каши – 1 часть фарша. Добавьте на 1/2 кг смеси 2 яйца. Заполните этой смесью напластованного (толщина кольца не должна превышать 3 см) карпа, обсыпьте молотыми сухарями с мукой и поджарьте на сильном огне (на

сковороде, в духовке – это непринципиально), обильно поливая сметаной. Национальное, адоны-господа, блюдо русской кухни получается, пальчики не оближешь – обкусишь. Причем существует и второй способ – это когда вместо гречневой каши мы фаршируем карпа (перед поджариванием в сметане и сухарях) тушеной подслащенной квашеной (кислой) капустой с жареным луком (ну и – сырыми яйцами, рыбным фаршем). В конце же концов – для наиболее ленивых – можно не готовить рыбный фарш, а просто: фаршировать кашей, капустой…

И совершенно огорошен я был в одном вполне марокканском (по виду кухни и содержанию) доме, когда подан там был жареный (правда, без сметаны, что его портило) карп, фаршированный… м-м-м, ну… я бы назвал это маленькими «голубцами». Потом обваленный в сухарях и зажаренный. Если б еще не этот дурацкий навязчивый привкус паприки…

А теперь просто – на рынок дружными колоннам за мелкой и плоской рыбешкой! Ибо вот что надо жарить в сметане и поедать, поедать…

Мелкая рыбешка

Потрошим, посыпаем солью, черным перцем, обваливаем в муке (или в сухарях, в»мацовой муке», в манке, наконец!), жарим в смеси сливочного и растительного масла на одном боку, а когда поджарим до корочки, переворачиваем, поливаем сметаной и практически – дотушиваем…

А вот – то же, но с жаренными единовременно в том же виде – шампиньонами. Но я рекомендую из соображений безопасности (кости!) рыбу брать покрупней.

Очень хороший эффект дает жаренье рыбы в кляре, причем эффект еще и эстетически привлекательный – красиво! Вот интересный рецепт из Юго-Западной Азии (применим к карпу, карасю, окуню…):

Рыба в кляре

Рыбу потрошат, отваривают в бульоне с лимонным соком и жарят в кляре. Кляр: 50 г муки, 50 мл молока, 1 яйцо, соль.

А как привлекательна мысль – а не угоститься ль нам… фи,

рыбными котлетами?! А то и… зразами?!! Угоститься! Хорошо.

Рыбные зразы

Филе любой рыбы. Сырой лук, яйца, молоко, белый хлеб – пропорция: вопрос вашей скупости и пристрастий. Я предпочитаю делать фарш из свежей рыбы плюс молоко-сливки, чутьчуть мускаta… А вот фарш содержимого зраз!… Шпинат с яйцами, зеленый лук (пассерованный), грибы, консервированная кукуруза, сыры (тертый сыр с рисом, брынза и т. п.), смесь тыквы и… чернослив с орехами.

Жарьте камбалу («рыбу-соль»), жарьте! Если вы не смогли ее запечь – жарьте. С сыром и – обваляв в сухарях. С гарниром из томленых бататов подайте. Или из тыквы со сливочным маслом. Жарьте касифа, амнона (он же тиляпия или рыба Святого Петра) жарьте. И всё же лучше жарить рыбу пресноводную. А потом – мариновать.

Маринованная жареная рыба

Жарьте рыбу и положите ее в теплый маринад (50 г сухого белого вина, лимонный сок, сахар, соль, черный перец, чуть чеснока, укроп) на 3-4 часа. Подайте холодной.

Жарьте (некостистую рыбу) по рецепту наших бабушек «по-гречески» (то есть в присутствии моркови, лука, томатной пасты). «По-гречески» готовят где угодно, но не в Греции. Есть, конечно, такой способ – рыбная поджарка «по-пирейски», однако там доминанты сладкий стручковый перец и помидоры, оливковое масло и кинза – какое там по-гречески… И едят ее не холодной, но горячей – это, конечно, совсем средиземноморское блюдо.

Вы знаете, а ведь в большинстве наших рыбных ресторанов (Яффо, Акко, Хайфа, Нагария) рыбку жарят вполне безобидно. Осыпают сухим «фиш-маринадом» – смесью пудры сухого чеснока с хамскими пряностями и… в гриль. Нет чтоб на решеточку, нет чтоб на углях. Это в Марселе масло для жаренья готовят 12 часов: калят, фильтруют смесь нерафинированного оливкового масла с лимонным соком и т. п. У нас – если и с участием сковороды, а не гриля, то сковорода попахивает металлургическим комбинатом.

Но самое страшное, конечно, это так называемые «полуфабрикаты». Ничто не кастрирует рыбу так необратимо и

радикально, как замороженные до полной неузнаваемости подметки, подковки и лепехи из белого, чего не жаль, с твердым вкусом пиленой пластмассы и красивой картинкой на обложке.

Просто удивление: мясо, конечно, так не испортить! Куда там…

Несколько простых советов для жарящих рыбу.

> Если рыба тунец – жарить ее… Все-таки лучше посмотреть хороший художественный фильм по каналу «Турция» или люксембургскую порнуху. Если не лень, рекомендую проэкспериментировать с различными обсыпками: сухарями, сечкой, крупой, мукой – кукуруза, гречка, маис, манка, рисовая мука очень влияют на вкус и вид жареной рыбы. Соусы, конечно же, решают всё, но очень часто неправильно и бесповоротно.

> Ежели жарить на масле, оно должно быть безукоризненным. Идеальная смесь для жаренья морской рыбы: 25% оливкового и 75% кукурузного. Для речной же рыбы оливковое масло – что для немца карачун! Вкуса не узнаешь!

> Не тычь в жареную (да и вообще) рыбу пряности, каковых не понимаешь. Не знаешь, с чего ходить, ходи с бубей (лимонный сок).

> Не пересаливай жареную рыбу. Лучше досолить по готовности. Пересолить жареную рыбу – старинная забава наших приморских ресторанов. Так же как и подать ее, сердечную, с чипсами на машинном масле и идиотским салатом.

> Ни в коем случае не предваряйте жареную (но – ахтунг!) и, конечно, отварную рыбу – острыми закусками: трижды подчеркиваю. Иначе на вкус самая изысканная рыба уподобится этой статье, если внутрь.

> И наконец! Жаря рыбу, не отходи, земеля, от плиты! Это тебе не гуся тушить!

Уважаемые дамы и господа евреи и породненные! Не верьте многочисленным кулинарным книгам стиля «экзотическая кулинария» и т. п., когда дело касается рыбы. Чем меньше мы вмешиваемся во взаимоотношения рыба-огонь-рыба, тем здоровее, вкуснее и ловчее получается. Не суйтесь с цукатами, вустерскими соусами и душицей!

Не надо муксуна по-индонезийски. И манильской поджарки – не надо. Верьте мне и другим великим поварам.

И пошел старик к синему морю. И сказала ему рыбка человеческим голосом: съешь меня. Предварительно поджарив 12-17 минут. Не доверяя старухе.

Пурмарили!

Дюма-пэр знал, что говорил, посвятив восхвалению кухни Кавказа и Закавказья пару-другую страниц своего по своим временам бестселлера – кулинарной книги. Я почитаю кухню Кавказа, вернее – кухни Кавказа, поскольку «Бозбаш эчмиадзинский» это вам не бакинский (-кая?) «парча-бозбаш», а «хинкал по-балкарски» (лапша) – отнюдь не хинкали.

Вот, скажем, чеченская жижиган-чорпа (между прочим, чорба – румынская, молдавская, трансильванская «джорба» и чорпы, шорпы, жорбы Кавказа и Турции – безусловно братья во удовлетворении плоти, а не только в смысле лингвистическом)…

Чорпа, шурпа, жорба и прочие…

Итак, говядина (говядина, джигиты мои, говядо! – отнюдь не барашек): обжариваем на бараньем сале бруски говядины, причем быстро, не соля и перча, до корочки! Одновременно готовим: обжаренный до темно-золотистого цвета с чесноком – зеленый лук, причем лучше его жарить на том же сале. В горшок (керамическую кастрюлю) выкладываем мясо, лук и помидоры, заливаем кипящей водой и тушим до готовности мяса. На освободившейся сковородке в том же жиру обжариваем кубики картофеля. Поем песенку из к/ф «Кавказская пленница», потому что скоро мы будем есть. Сливаем бульон из-под мяса и готовим из него соус: пережаренная до янтарного оттенка смесь (50 на 50) пшеничной и кукурузной муки с мелко нарубленными петрушкой и зеленым чабрецом заливается бульоном (лишь тогда солим), а соусом, в свою очередь, заливаются тушенное с луком и помидорами мясо и обжаренный картофель. Через четверть часа доваривания – блюдо готово! Осталось вложить в него то количество динамитного красного перца и давленого чеснока, какое вы поглощаете в семилетку. Обратите внимание – никакой кинзы!

> А вот если говядину заменить бараниной, не обжаривать мясо, но вдобавок к картофелю положить баклажан – мы получим изумительную лезгинскую шурпу!

> А ежели-таки обжарить баранину, но к луку добавить сок граната и немного сахара и черного перца: вот вам «хохоб из баранины с гранатом» – потрясающий суп, что я поедал однажды по пути к Севану, под сенью девушек в цвету. Ах да – густо был засыпан сверху этот великий армянский суп зеленью, зеленым

луком и перьями юного чеснока. И опять же – никакой кинзы!

> Кабардинцы тоже не заправляют чорпу мукой, однако в чорпе по-кабардински есть одна тонкость. В суп вливается огуречный рассол и немножечко – на кончике кинжала – тмина!

> А ежели мы полуготовое (в смысле отваренности) или сырое, пропущенное через мясорубку мясо смешаем с сырым луком, добавим в фарш яйца, кукурузную или пшеничную муку, и рубленую зелень кинзы (!), и черный перец, а к этой смеси прибавим треть объема отваренного риса и скатаем довольнотаки крупные (чуть крупней шарика пинг-понга) клецки-тефтели и минут двадцать проварим (яиц побольше, чтоб не развалились!) в густом, концентрированном мясном бульоне – мы получим некоторую усредненную вкусоформу Чорбы Кавказской. Рекомендую при операциях с бараниной (особенно жирной) чуть поджарить фарш на сковороде и шарики делать помельче, а при работе с говядиной – пользоваться кукурузной мукой.

> Шорва по-армянски готовится в двух вариантах: сначала приобжаренная баранина варится с горохом до полной готовности последнего. Подается с кусками мяса.

> А для так называемой дойма-шорвы делаются тефтели величиной с вишенку. Мастера при этом работают с гороховой мукой! Я видел, как в чрезвычайно следящей за соблюдением этикета благородной армянской семье два джентльмена пяти и шести лет, не меняя выражения мрачной застольной важности, минут десять пинали друг друга под скатертью ногами: одному досталось на шарик дойма-шорвы больше.

Но безусловный чемпион армянской (Господи Иисусе – азербайджанской!) суповой гастрономии – это пити. Пити надо готовить в питишнице, но у меня как назло питишницы нет и, признаться, никогда не было, поэтому возьмем нормальную неэмалированную кастрюлю. На два литра.

Питии

Купим кусок баранины, лучше лопатку. Кило на полтора. Нарежем на куски граммов по 100 каждый. Мясо и 200 граммов зеленого гороха зальем холодной водой и сварим, снимая шумовкой пену. За 1 час до готовности (то есть примерно через 1 ч 20 мин. после закипания воды) вложим обжаренный на бараньем сале репчатый крупно нарезанный лук вместе с бараньими шкварками. За полчаса до финала кладутся очищенные величиной с яйцо картофелины и кислые сливы (или

не кислые – но тогда надо добавить лимонный сок или винный уксус). Только теперь суп следует посолить! (В крайнем случае обойдемся и без алычи, но тогда следует положить помидоры.) В почти готовый суп привносится именно то, что составляет его честь: мята и шафран! А готовый суп заправляется еще и сырым луком с лимонным соком. 0, армянские святые! (или азербайджанские?!) А если еще и положить в бульон слегка обжаренные лущеные каштаны за 20 минут до готовности (вместо картофеля), то это – парга-пити.

Едим мы, и любим мы йеменское национальное такое блюдо – «марак регель», суп из коровьей ноги. Супу, верней супам из бычьего хвоста я посвятил несколько пронзительных строк. Но хаши, хаш! Он, свойственник вышеперечисленных шедевров, – он, героический, как Давид Сасунский, и эпический, как Витязь в тигровой шкуре (тигр на Кавказе – вещь обычная, не говоря о шкуре), он, хаш – он… Нет букв!… Он… – круче!

Чей он – грузинский ли, армянский ли – шедевр? Чей гастрономический гений родил сей рецепт? И у кого достанет терпения сварить хаш по всем правилам?

Тифлисский хаш – это заголовок, это название и это девиз. Вперед!

Тифлисский хаш

Говяжьи и бараньи ножки отлично отмыть, удалив любые артефакты. Нарубить на куски по 1/2 кг (говядины 2/3, ягнятины – соответственно). Залить кипятком. На медленном огне без капли соли, снимая пену, варить 4 часа. Если и подливать воду, то лишь бурливый кипяток! И небольшими порциями. Через 4 часа вложить в бульон еще и рубец (очень хорошо отмытый) в количестве половины веса ножек. Варить с рубцом еще 3-4 часа. Круто поперчить и посолить только готовый хаш! Отдельно: растолочь чеснок и смешать с гранатовым соком (лимонным, ладно уж!), черным перцем и соком редьки или редиса. Подать отдельно. Не петь. Ибо хаш – идеальная еда с похмелья. Никаких иных приправ и гарниров хаш не допускает. Повторяю: хаш, соус и лаваш! И… первая рюмка водки. И вторая. И всё.

И это восход райского солнца с Мтацминды. И это общество подлинных, нет, не князей – герцогов, принцев Кавказа. И это сидящие справа Бесик и Арам и по левую руку Тигран и Давид – лучшие (по крайней мере в тогдашнем застолье) друзья,

сотрапезники и собутыльники. И это повар-армянин, тихо и горделиво улыбаясь, вынесший нам глиняные миски и маленькие тарелочки с соусом и произнесший по-грузински: «Пурмарили» (Хлебсоль). И это первый кратчайший, и второй кратчайший, и третий, затянувшийся на добрых три четверти часа тост. И это – обрастающее всё новыми друзьями, набирающееся вместе с зарей до ослепления полного восхода застолье: Пурмарили! Очень характерная деталь: в грузинском языке нет слова «обжора». Нэт! А слово «кейпи» – означающее довольно строгого церемониала трапезу – восходит к ивритскому кейф (кайф!).

И поэтому я, когда мне говорят что-либо обидное, поскольку меня порой в Москве принимают за богатого, но несколько нездорового азербайджанца, – не принимаю это близко к сердцу. Потому что я знаю заветное горное слово: «Хаши!»

Джигитовка по-европейски

Одно из самых деликатесных, трогательных на вкус блюд я съел именно на Кавказе. Том самом кряже из перца, баранины, еще раз перца, шкворчащего сала, рубки лозы и тоста, начавшегося позавчера, и еще перца, и лезгинку чтобы. Как трудно ждать нежности от тотально курчавой дамы, как клубящийся туман нагорья навевает мысль о нарушении, причем немедленно, – безсолевой, и чтоб триглицериды в норме, – диеты, а киндзмараули – ни-ни! Как, что ни Тамара – так дэмон с рогом чачи, и утром болит печень по-русски и почки сразу соте… И это следует иметь в виду при рассуждении о нацментальных кухнях и их влиянии на темперамент. Ибо легко впасть, как в ересь, в неслыханную простоту. Особенно ежели кто ел «нетемпераментную» шотландскую баранину-карри (и никакое ледяное пиво не помогает) или «меланхолических» тирольских «жандармов» – перченнейшую, кременной консистенции колбасу, по-моему, из слонов Ганнибала. А ведь мы живем на самой южной оконечности Кавказского нагорья, а точнее, сиро-кавказского геологического разлома (см. Войну в Ливане и окрестностях и ср. с любым закавказским и прикавказским конфликтом со стрельбой и абреками).

Итак, город Гори:

Язык по-горийски

Телячий язык 1, 5 кг, масло растительное 100 г, масло сливочное 200 г, репчатый лук 300 г, шампиньоны 750 г, орехи грецкие 200 г, миндаль 100 г, сметана 600 г.

Отмыть телячьи языки, отварить, нарезать крупными кубиками, предварительно, естественно, очистить от кожицы. Варить язык я уже еврейское человечество обучил. (Напоминаю! – не переварить, и среди прочей зелени и приправ чтоб ни душистый перец, ни лавровый лист – не появлялись! Умеренно лука, сельдерея и моркови, петрушки, черного перца, соли – всё! А то хуже будет). В отдельной керамической кастрюле или в глубокой сковороде поджарить шампиньоны с кольцами лука. До позолоты лука. Масло, на котором жарилась грибная поджарка, – слить, смешать с перетертыми в пасту орехами: и грецкими, и миндалем – слегка поджаренными. Смешать масляно-ореховую массу со сметаной (ладно! ладно! – масло тоже наполовину растительное, наполовину – сливочное. При строгости кашрута

можно, хотя и не то! Но я готовил и без сметаны и сливочного масла…), посолить, поперчить весьма умеренно, выложить лук, грибы, язык, заправку орехового соуса – в латку и тушить при низкой температуре духовки или на плите очень осторожно – соус может или пригорать, или закипать, что совершенно недопустимо.

Дело ваше – сдобрить ли блюдо (в уже готовом виде) чесноком, зеленью петрушки – я против, и горийский повар был против. И вино подали к языку по-горийски – желтоглазое «Псоу», не терпящее задержки с немедленно выпить, не говоря о транспортировке.

Я воспроизвел это блюдо в условиях моей мансарды, в рамках декоративно-европейского обеда («пила», или нильский окунь, или нилус, или принцесса Нила под польским масляно-яичным соусом, суп из сельдерея, «гусиная печенка на вертеле» и… «язык погорийски»!). Победил – с большим отрывом – язык. Кстати – и подал я его точно как в Гори: с гарниром из чуть подтушенной смеси белой и краснокочанной капусты.

Продолжим. Вы думаете, что хморапатик – это динамит, тротил и пироксилин с фасолью и курдючным салом?! Что вы, генацвале! Это спаржа в кляре. Хотя, что я с ума сошел – в Армении спаржу не выводят, у них спаржа – это грибы в кляре.

Хморапатик всё равно из спаржи

Пучок спаржи отварить в смеси воды и сливочного масла – минимум воды! Чуть-чуть соли. Остудить и нарезать брусочками по 5 см. В оставшийся минимум отвара вбить пару яиц, добавить пшеничной муки и сметаны, замесить тесто. Кусочки спаржи обмакнуть в кляр и поджарить в фритюре! Французам – сдохнуть! (на 250 г спаржи – 200 г сливочного масла, 750 г муки, 5 яиц).

Тот, кто ел форель так, как готовят ее на Кавказе, может спокойно жить в нашей с вами стране – никакой гастрономической ностальгии. Я дам сейчас полдесятка рецептов галантного обхождения с этой нередкой рыбой – «порелью» (на иврите «п» и «ф» не сильно различаются, особенно народом) из супермаркета.

Сначала просто:

Севанская форель

Латку смажьте сливочным маслом, положите на кусочки масла слой петрушки, эстрагона, зеленого лука, положите куски или целиком выпотрошенные тушки форели и закройте латку крышкой. Газ выключите через 20 минут. Полейте рыбулимонным соком, посолите.

Форель по-нахичевански

Приготовьте форель так же, как выше предложено, но без петрушки и лука (допустимо влить стакан воды). 200 г грецких орехов истолките, залейте кипящим бульоном, добавьте: 1/2 ложки сахара, соль, эстрагон, лимонный сок. Прокипятить соус 10-15 минут. Залить рыбу.

Форель по-норски

Требуется мелкая форель 250—400 г. Выпотрошить рыбу через жаберные отверстия, промыть, набить брюшко петрушкой, эстрагоном, зеленым луком и кислыми сливами. Свернуть кольцами (для этого хвостовой плавник просунуть в дырку под нижней челюстью). Положить на решетку в кастрюлю, налить сухого белого (можно полусухого) вина. Варить 20 минут. Если то же совершить, не выпендриваясь, просто почистив рыбу, отварить в подсоленной воде – без вина, но потомить еще 5 минут в гранатовом соке! 0!

Но самую – что ни на есть самую – форель мне довелось попробовать в… армянском ресторанчике города Парижа, в, если не ошибаюсь, 14-м арондисмане. Называлась она то ли рыбацкой форелью, то ли пиратской. В кастрюлю кладут речные камни, заливают соленой водой и кладут выпотрошенные тельца форели вместе с чешуей. Припускают рыбу 20 минут. Я обнаружил этот рецепт в книге П. С. Кадиева, К. Х Кадиева и Н. Г. Прибе «Кавказская кухня». Но оба Кадиевых и Прибе настаивали на присутствии зеленого лука и эстрагона! Я категорически протестую! Никакого эстрагона. И лука никакого: камни, вода, рыба, соль. Перец и лимон.

> И ежели форель подготовить, как для блюда форель по-норски, а потом насадить на вертел и жарить на мангале, предварительно смазав сливочным маслом и подперчив сладкой паприкой, – будет нам форель на вертеле по-бакински.

> А ежели не на вертеле, а на сковороде – то лучше набить ей брюшко отваренным рисом с сырым зеленым луком, шпинатом и сливочным маслом. По-армянски называется «кутан»… Можно добавить в начинку шафран и имбирь.

А теперь еще одно европейского класса блюдо с усами и газырями.

Блюдо с усами и газырями

Купите вырезку. Говяжью. Не пожалеете, так что не надо жадничать. И всю – целиком, не соля, не перча, как есть – проткните шампуром! Ах! А потом специальной пищевой бечевкой (продается в супере) прикрутите к шампуру. Очень равномерно обжарьте ее на мангале до корочки.

Отварите стручковую молодую зеленую фасоль. Смешайте с солью, сливочным маслом. Сразу же, только что с мангала (и только удалив бечевку), напластайте говяжью вырезку. Стекший сок смешайте с фасолью. А пласты мяса полейте лимонным или виноградным соком! Теперь солить, перчить, поедать, петь и хвастаться. Вы где угодно – в Нормандии, Норфолке, на Пиренеях или Апеннинах – но вы божок. Небольшой, но вполне полновластный. И – красное вино.

Между прочим, при всей простоте рецепта он принадлежит исключительно грузинской, вернее – мингрельской кухне, ибо отсутствует в прочих куховаренных талмудах, да и едывал я его в мингрельском доме, точнее на лужайке подле дома – за большим столом из вишни (столешница диаметром метра два!), под дикими мохнатыми звездами. А хозяина звали Язон. А хозяйку, хотя и не Медея, зато: Мадонна. И хозяин был поэт, а жена его переводчик. А сейчас там – слева от Ингури – стрельба…

Это последнее, что я могу сказать о джентльменстве кавказской гастрономии… О, нежный мой Кавказ.

Мы бы назвали это «паштидой» (запеканкой). Подлинное дербентское название этой запекански я забыл. Но угощали меня – горские евреи…

Паштида

Отварите шпинат в солоноватой воде с лимонным соком (кизиловым, если по науке Абрама Рахимова, сына старика

Рахимова). Поджарьте в сливочном масле с зеленым луком, кинзой, петрушкой. Влейте стакан воды на сковородку. Взбейте белки с 1 чайной ложкой сахара, смешайте с подтушенной смесью, а сверху влейте желтки – ив духовку, до образования румяной корочки! Отдельно подайте подсоленную горячую сметану с небольшим количеством сладкой паприки и нарубленными листиками мяты.

А тара! А тара, нежнейшие шарики из конского щавеля (можно просто из щавеля, а можно из шпината с лимоном), смешанные с жареным луком, абрикосами (курагой), сливами (черносливом), сахаром, солью, отварным рисом, чесноком, кинзой, молотой бараниной и яичным желтком. Особенно в курином бульоне! Вот эту-то тару по-татски мне и подсунули в отличном ресторане на швейцарско-итальянской границе. Выдав ее за местное блюдо. Называлось оно: Суворофф! И стоило перехода через Альпы. Я понял, уже отобедав, чего ж мне так не хватало. А не хватало мне самой малости. Чтоб подошел теплый от плиты человек и вежливо спросил: «Вкусна тибе, дарагой?!!»

Даже лучше, чем царь

«Считалось особым шиком, когда обеды готовил повар-француз Оливье, еще тогда прославившийся изобретенным им „Салатом Оливье“, без которого обед не в обед и тайну которого не открывал. Как ни старались гурманы – не выходило: то, да не то».

Что тут сказать, умел врать Гиляровский, царство ему небесное! Потому что никакого такого француза повара Оливье, автора Оливье-салата, чью тайну он – повар – унес в могилу, – не было. Был повар Оливье, был (и, может, не один). Иван Оливье готовил по заказам и приглашениям на пол-Москвы царствования Александра-миротворца. И готовил он зафиксированный еще в кулинарных книгах XVIII века салат «Оливье». Назывался этот салат по имени майонеза «Оливье»… Сразу оговорюсь. Колбасу в расчет не брать! Только беспринципный и очень низкий человек (как правило, эти люди почему-то – женщины) кладет вареную колбасу в салат, провозглашая его божественным «Оливье»!… И не вздумайте выдавать мне салат «Столичный» («Труа», только без каперсов, шафрана и трюфелей) за «Оливье». О, Оливье, Оливье!

Салат Оливье

4 крупные вареные картофелины, 3 вареные моркови среднего размера, 1 луковица, 2 маринованных огурчика, 1 очищенное от кожуры и сердцевины яблоко, стакан консервированного зеленого горошка, белки 4 яиц (крутых), 4 маринованные луковки. Искрошить!

Затем искрошить: 200 г отварной курицы (белой курятины), 100 г копченой индейки (красное мясо), 100 г отварной говядины (телятины) или отварного языка. Перетереть в 250 г майонеза (обычного покупного) с лимоном и солью 4 крутых желтка, добавить 1 чайную ложку дижонской горчицы, немного черного перца, чайную ложку оливкового масла и 1 желток сырого яйца. Идеально перемешать. Залить салат, осторожно перемешать. И поставить в морозилку минут на 10! Выложить пирамидкой, полить остатками майонезного соуса и украсить… парой-другой анчоусов.

Вот такие дела. Это классика, но я предлагаю маленькое уточнение (робко, ведь рецепт классический!): из тюбика анчоусной пасты выдавите 3/4, ну, максимум, одну чайную

ложечку содержимого и смешайте с остатками майонезного соуса, каким вы поливали горку салата. Тогда анчоусы не нужны и даже излишни…

Так в чем же состоял секрет, унесенный в могилу поваром Оливье? Яблочко! Яблочко-то у Оливье – «Оливье» было какое? Правильно! Моченое. Антоновка.

Так что и мечтать не можно в условиях Петах-Тиквы выполнить рецепт на все сто! Однако, выполнив и на 98 процентов, изумительный, скажу я вам, салат получится. Что же, взять вот так и бросить его бесхозным – этот дивный, дивный, дивный рецепт? Невермор!

Салат «Прадо»

Исключите птицу, мясо, и яблоко, и морковь, а взамен положите 200 г филе рыбы холодного копчения и 200 г любой отварной рыбы и черные маслины без косточек. И, рекомендую, граммов 100 сметаны с укропом… Или, не исключив моркови и добавив отварного чернослива граммов 200 и 100 – изюму, создайте чисто мясную (никаких анчоусов) комбинацию.

Впрочем, сойдет и вульгарный «Столичный», только, умоляю, кладите свежие, очищенные от кожуры огурцы и опять-таки – никакой колбасы – голая честная курятина! А – ежели каперсы, да шафран в майонез, да трюфели (ну хорошо, – хотя и трюфели попадались мне в хороших магазинах, – не нойте), то перед вами салат «Труа». Ну а что касается вариаций, пускай работает фантазия… И вообще, давайте потанцуем:

Расчеши свою косу
И станцуй-ка котильон,
Ты – как рыба путассу,
Я – как соус сабайон!

Вот и ладненько. А теперь продолжим срывание всех и всяческих масок: форшмак! «Ну как же, как же! Знаю, едывали… Это такая рубленая еврейская селедочка…» Фиг вам! Потому что это…

Форшмак

300 г вареной телятины, филе соленой сельди (без костей и

кожи, разумеется), 200 г отварной курятины, 400 г отварного картофеля и одну сырую луковицу – перемалывайте в фарш. Сюда же вбивайте 2 яйца и 150 г сметаны (майонеза), всё обильно перчите красным перцем, подсаливайте и – еще раз перемешайте. Выкладывайте на сковороду, предварительно смазанную маслом и обсыпанную сухарями, посыпьте пармезаном и запекайте. Прямо на сковороде и подавайте, горяченьким…

Вот как всё в мире сложно, а вы говорите. А то, что ваша бабушка называла форшмаком, это приблизительно описанная мною в «Детском столе бастиона СенЖерве» – «сельдь по-провансальски»…

Но что же это мы о пище, прямо скажем, крайне не дворянской? Вот едывали же цари! Голубей едывали, перепелов… Лапша из голубей, государи мои, лапша из голубей – «любимое блюдо государя императора Николая II». Цитирую из «Архива царских поваров золотого царствования Дома Романовых»:

«Это очень вкусное и питательное блюдо, особенно, если голуби – горлицы, отстреляны в подсолнухах во время осеннего пролета (? – *М. Г.),* когда они жирные и мясо их имеет приятный аромат подсолнуха. Убитых птиц общипывают и обваривают кипятком (смолить не нужно – стечет нежный жир). Потрошки промывают. Приготовить лапшу из белой муки, картофель, лавровый лист. После того как птица будет сварена, в бульон положить соль, петрушку по вкусу. На стол подают в тарелках или фарфоровых мисках одну птицу на порцию».

От цитирующего: горлицы (а может, голубки – не поручусь) были отстреляны мной не «на подсолнухах во время осеннего пролета, когда они жирные и мясо их имеет приятный аромат подсолнуха», а в супермаркете «Бейт-Агрон». В виде ощипанных тушек («нежный жир стек», по всей видимости). Аромат подсолнухов я попробовал вспомнить, верней воспроизвести, добавкой 1/2 чайной ложки нерафинированного подсолнечного масла, а лапшу купил в лавке. Резюме: вкусный суп из цыпленка. Во время осеннего пролета.

А вот второй патент из того же «Архива…», цитирую:

«Перепела в виноградном соке. Любимое блюдо царицы Екатерины I Алексеевны. 8 перепелов, 400 г винограда, 1 ст. ложка масла. Подготовленных перепелов подрумянить на масле в глубокой посуде. В кастрюлю с перепелами положить ягоды винограда и немного отжатого виноградного сока, добавить бульон из дичи или телятины, сбрызнуть коньяком и поставить в жарочный шкаф на 10 минут…»

От цитирующего: перепелов купил в тель-авивском суперсоле

на Бен-Иегуде полгода назад. Виноград был – «мускат», бульон был, пардон, говяжий, коньяком сбрызнул. (Еще как сбрызнул!) Перепелов было не восемь, а два… Ну что вам сказать? Да… Перепела как перепела, только в виноградном соке – по-французски «перепела Вероники»… Однако: аналогичным образом готовил я пару раз цыплят. Один раз без винограда, обойдясь полубутылкой покупного виноградного сока, один раз с виноградом – белым. Рекомендую. И рекомендую добавить в «перепелов» немного мускатного ореха.

Благосклонный читатель уже, наверное, посочувствовал мукам моим: «уважение к религиозным чувствам верующих» (как принято было в свое время формулировать) и честь гастронома – постоянно конфликтуют, деря и раздирая душу мою на части. Поэтому давайте договоримся раз и навсегда: если я говорю сливочное масло, то правоверный иудей пусть подозревает маргарин. Сливки, молоко – сливки «парве», ветчина – допустим, индейка копченая. Давайте так играть. Я ума не приложу, чем можно заменить сыр, но еврейский ум пытлив – сам видел неподалеку от иерусалимской автобусной станции – «Пицца-Парве» (пицца «ни рыба ни мясо»)… с «теудат-кашрутом» (удостоверением о кошерности) на знамени. А я уж, нехристь, буду следовать канону:

Чертя по пузу колоском
Полдневную дугу,
Я соловьиным языком
Вам воспою рагу, —

писывал поэт Анри Волохонский, научивший меня в свое время писать стихи и класть сырой лук в Тивериадский паштет «собственного» Анри сочинения:

Тивериадский паштет Анри Волохонского

300 г полусырой обжаренной говяжьей печенки, 200 г отварной куриной печенки, рюмка коньяка, 200 г сливочного масла, 100 г миндаля, мускатный орех, душица, черный молотый перец, соль, 3 сырых яйца. Фарш выкладывается в форму и запекается в духовке.

Что-то мне это напоминает. Ах да. Вероятно, рагу из баранины. Ну, как готовят рагу из баранины, знают все. Но вот, пожалуй, положить в готовое жаркое за 5-10 минут до конца

тушения кунжутное семя, слегка обжаренное на сухой сковородке, не догадывался никто из моих читателей. А зря. Представится счастливый случай (в доме – совками баранины и кунжута) – очень, очень рекомендую!

Как есть мацу? Краткий курс

Сидела и пила привычная к себе еврорусская компания. Вдруг выскочил вопрос, хороший вопрос о кровавом навете.

– Давайте спросим у Розалии Семеновны (мамаша хозяина дома, дура музейная). Розалия Семеновна, употребляют ли кровь христианских младенцев при изготовлении мацы на Пасху?

– На Пейсах? – удивилась дама.

– На Пейсах, Розалия Семеновна.

– Пейсах, пейсах! Когда ж он еще будет!…

М. Жданов. Апокрифы Петербурга

Зная мои – чего уж там! – извращенные, чтоб не сказать утонченные, вопросы, одна из почитательниц и любительниц моих вкусов осуществила подношение: Соколова Г. П. «Тысяча блюд из картофеля». Серия «Коммунистическое воспитание». Воронеж, 1969. Читал всю ночь влажными очами. Господи, думал я («Оладьи из шелухи», с. 112—113), Господи, велики дела твои, Господи! Как ты мог изготовить такую («Суп домашний из картофеля, плавленого сыра „Волна“ и макаронных изделий», с. 14), с позволения сказать, империю гастрономического зла, велики дела твои, Господи! И зачем тебе было это нужно («Бутерброды с килькой и холодным картофелем»)?

Особенно впечатлил раздел: «Десерты из картофеля, сладкие блюда»…

Хорошо, что я сентиментален и плаксив, а то б не поленился и от ужаса перешел бы на иврит. Конечно, только великая держава или, как писал Андрей Андреич Вознесенский, «страна Блока и Ленина», конечно, только великая культура – культура Кулибина и Мичурина, конечно, только великая цивилизация – цивилизация И. Грозного и А. Цюрупы – могли породить этот шедевр: «Тысячу блюд из картофеля». Эту книгу следует наизусть преподавать вместо «Истории государства российского», эту книгу следует дарить при въезде новым репатриантам, Соколову Г. П. премировать Нобелем и избрать мать-Терезой, а вот эти

строки: «… выковырять глазки…» или «мороженый картофель тоже найдет себе применение при должной смекалке и умелом хозяйствовании…» – лучшее, что написано по-русски после пушкинской «Сказки про Балду»…

Когда-нибудь на закате зенок глаз дней своих я тоже что-нибудь подобное напишу на века. Например, «Чолнт как воля и представление» или «1000 полезных советов едоку мацы». Чтоб – каждому еврею на Пасху… Кстати. Изготовьте – вы слышите! – изготовьте ленивые голубцы. Что? Вы не знаете, как готовить ленивые голубцы? Тогда мне вообще не о чем с вами разговаривать! Хорошо: не надо готовить ленивые голубцы. Урежьте марш!

Ленивая маца

Просто нашинкуйте 1 кочан белокочанной, натрите 2 морковины на крупной терке, обжарьте 300 граммов говяжьего жирного фарша с большой луковицей (помельче искромсанной) и 2 столовыми ложками томатной пасты – всё смешайте, посолите, подперчите, положите в сотейник или латку, чуть подсластите и протушите до готовности 20-25 минут. (Если добавить туда 2 стакана отваренного риса, вы и получите эти на скорую руку изготовленные пресловутые «ленивые голубцы». Но не о том речь! Рис в нашем случае – ник чему.)

Далее! На противень или глубокую сковороду, смазанную жиром – дело вашего воображения, – выложите послойно с пластами мацы сие тушение (естественно, не в горячем виде!), а слитый соус заболтайте и взбейте с полудюжиной яиц. Залейте яйцами и запеките в духовке или в сковороде под крышкой! Этим мы откроем раздел «Как поедать мацу».

Есть и такое культурологическое мнение, что кашрут придуман Г-дом Б-гом Израилевым, чтоб мы маломальски чем-либо отличались от других народов, так сказать, не анатомически. В принципе, мы и так отличаемся. Но менее заметно: ацтеки поносястее будут, айны – поволосатей, ирландцы – пожестоковыйней да повздорней, но мацу едим только мы. (Естественно, и наши безответные русские жены.) А всё потому, что мы – народ. Общность, черт побери, нация!!

Ни одна другая общность, хоть ей мацу сахаром посыпь… Кстати:

Маца фламбе

Размоченная маца, чуть подсоленная, обжаривается на сливочном масле или маргарине. Яблоки, груши или сливы – можно по отдельности, можно в любых сочетаниях, можно вообще любые фрукты – с небольшим количеством сахара и минимумом воды тушатся до мягкости и вкусности. Выкладываются на обжаренную мацу, посыпаются чем ни попадя – корицей, гвоздикой, мускатным орехом, кардамоном, в общем, по вкусу. А можно и не посыпать, люди свободные, чай, из Египту вышли. Спрыскиваем ромом, коньяком, кальвадосом, спиртом и т. п. Поджигаем, задуваем, поедаем (!), никто в рот не возьмет, а мы – хоть бы хны!

Если вдуматься – какой путь мы прошли, жуя мацу! От манны небесной (не обращая внимания на мелочи вроде халявной раздачи рыб и хлебов) до молока и меда. От яблока познания добра и зла (через уши Омана, гоменташи – на древнееврейском языке идиш) до «Макдональдса»… Кстати, хорошо, что напомнили.

Заливные фрикадельки

Приготовьте примитивный бульон: стебли сельдерея, лук репчатый, лук-порей, морковь, соль, сахар, перец черный, перец душистый – 20-25 минут на огне. Молотое филе карпа смешать в пропорции 4:1 с сырым луком (почти пастообразно натертым) и грубой мацовой мукой, взбить яйца до образования плотной массы, сформировать шарики диаметром не более 3 см. Влить в кипящий бульон – не более 1/5 от объема – белое вино, подкислить свеженадавленным лимонным соком, осторожно опустить скатанные фрикадельки и на медленном (!) огне – не более чем полчаса. По готовности – извлечь фрикадельки, бульон осветлить, добавить желатин, охладить до комнатной температуры. В формочки (на бедность можно использовать пластиковые упаковки из-под простокваши или сметаны) выложить в каждую по фрикадельке, залить желе. Охладить, подать, освободив от форм, порционное это заливное в персональных мисках, окружив зеленью с любым прирыбным соусом (лучше чесночно-лимонным, но можно, можно и с хреном). Всё то же самое, единственно – произведя эту процедуру с курятиной и индейкой, но, идеально, не перемолов, а нарубив фарш и вместо буйона (выше и ниже – бульон) с белым вином – использовав бульон с белым вином, и этот бульон обезжирив перед введением желатина (для чего бульон элементарно

охлаждается, жир снимается, бульон опять распускается), подготовить к праздничной трапезе хотя бы из соотношений «мы и не то можем, если уж беда такая». Однако, в отличие от рыбного заливного, заливные фрикадельки в формах из птицы стоит снабдить ломтиками впаянного лимона, свежей петрушкой и крутыми яйцами – красивше. А подать к ним – горчично-майонезный соус.

В конце концов, маца не сильно портит вкус таких, скажем, запеканок, как, скажем, рыбные, причем, чем лучше качество рыбы – тем менее заметна маца.

Рыбная запеканка с мацой

Простелите увлажненными пластами мацы смазанную форму. Варианты наполнений:

– рассчитанное филе сырой рыбы (лосось, палтус, касиф, локус – каменный окунь), зеленый лук, мелко нарезанная – исключите кинзу и укроп – зелень;

– копченая рыба, лук-порей, тончайшие до прозрачности срезы кольраби;

– псевдокрабовые палочки «Аляска», брокколи, крутые яйца;

– спаржа, филе, сливочное масло, порей;

– филе, свежие шампиньоны, сельдерей в фритюре;

– филе, лук, грецкие толченые орехи или жареный миндаль;

– анчоусы, филе рыбы поплоше, майонез, жареный лук.

Заливается всё – это очевидно – взбитыми омлетными (молоко, вода, сливки и т. д.) смесями.

Изумительны грибные запеканки. А чтоб окончательно ошеломить бездной открывающихся возможностей, сообщу, что обычный котлетный фарш при подмене хлеба на молотую мацу, простеленный слоями крупно натертой сырой тыквы (или не менее натертыми и сырыми – кольраби или кабачками) – вперемежку с пластами мацы да еще запеченный в духовке (пропитка, естественно, водо-яичная), – сущее лакомство.

В конце концов могу предложить список длиною в жизнь – маца отлично поедаема с красной икрой, водкой, оленьим языком по-фински, маринованными грибами, селедкой «Батый» (см. ОЧТ!) и даже… Ну, впрочем, это вопрос вашей жестоковыйности, о мой народ!

А вот привожу несмешной пример. Как-то Пасха застала меня врасплох в городе, вы будете удивлены, Марселе. И был я зван. И

долго мучили пасхальной агадой[9] на неизвестном мне в подлиннике прифранцуженном идише с невообразимым бретонским акцентом. И подали, между прочим, совершенно невообразимое питание: представьте себе кульки размером с неизгладимые – помните? – сахарные трубочки. Так вот что измыслили «облокачивающиеся» в эту ночь французские соплеменники! Размоченная маца, из которой были свернуты эти «кульки», была обжарена в кипящем масле с медом и имбирем! «Кульки» были начинены курятиной (кубики так называемого «белого, в русском хорошем смысле, куриного мяса»), томленым черносливом, фаршированным толченым фундуком и маринованными луковками. А ко всему сему подан был кисловатый черносливовый соус. Вот тебе и «ма ништана» (ритуальное пасхальное песнопение), если голову приложить. Я умял четыре таких шедевра и – запел!…

А вы знаете, что в кипящем масле с пряностями из мацы можно свернуть хоть фигуру Лиссажу?

Фаршированная курица

Ясно, что если грубо истолочь мацу, смешать с сырым яйцом и обжарить – то вкусно. А вот если в дело пустить кулебячий опыт и зразовую технологию? А вот, если не полениться и аккуратнейше, хирургически извлечь, не повреждая тушки, из курицы костяк и нафаршировать птичку: толченая маца, куриные же шкварки, жареный лук, куриная же печенка и потроха – тушку зашить, поджарить в духовке, извлечь, обсыпать кунжутом и той же толченой мукой и еще на 5 минут вернуть в печь? Во-первых, вы пернатую не узнаете, во-вторых – вкус пасхален.

У нас – как? Скажут есть мацу, будем есть мацу! Чай, на родине. В конце-то концов, фараону фараоново (казни египетские), а нам – свое, национальное. Им – куличи, нам маца. Но в том-то и дело, что куличи скоротечны, куличи приходят и уходят, а маца – остается. На память. Что есть вечного в этом мире, если вдуматься? Ну, евреи. Ну, маца. И способы ее приготовления в пищу.

Один мой знакомый священнослужитель из смежной конфессии был как-то зазван мной на пасхальный седер. Батюшка был человеком сильно непростодушным, не сказать – лукавым. Выслушал застольные процедуры с вежливым интересом. Отведал мацы. Выражение лица его при дегустации было благостно-железобетонным. Уходя, поблагодарив за гостеприимство и

держась за дверную ручку, поп, полуобернувшись, в ответ на мой вопрос: «Вкусно?» – ответил: «Неистребимо». – «Что неистребимо?» – «Племя ваше неистребимо, вот что». – «С чего вы это взяли, батюшка, – ввинтился я, – очень даже, как практика подсказывает, – истребимо…» – «А вот эти опресноки ваши, – поп извлек заначенный кусочек мацы из кармана шубы, – опресноки эти ваши… Вода да мука, мука да вода… А вы всё живы… Впрочем, господь с вами, что это я?…»

«Действительно», – сказал я.

И пошел облокачиваться.

Самый цимес принца Ольденбургского

Кухня аидише маме. Мало что на свете я так не люблю, как распевание хором – нестройным, но патетическим – «Хевейну шалом алейхем», танцы с подтяжками наперевес и штрюдель. Говорят, что «галуту это надо» (галут – диаспора). Чтоб не спилились корни. Галуту вообще очень много надо, я это заметил. У меня сложилось вполне устойчивое впечатление, что нам не нужна своя, подлинно еврейская израильская национальная кухня. Не сугубо смежная с соседями, и уж никак не коммунальная. Но: печеная картошкес в киббуцном исполнении? Под костер? Под «синенький скромный платочек»? Или: гефилте фиш, старинное блюдо? Сельское блюдо? Или – «кишкес» – национальное блюдо Литвы (через идиш kischke от украинского юшка – кишка) и северо-восточных германских земель? Или – магрибский «кускус»? «Хумммус» – с тремя «эм? Или „селедка под шубой“ – как ни готовь – ингерманландский вкус и, соответственно, – рецепт на чухонском.

Нехитрая еврейская кухня – это всего лишь национальные кухни нашего изгнания, с определенными гастрономическими и притом вполне понятными табу: «не…», «не…», «не…» «Нельзя того, нельзя этого». А что можно? Можно всё остальное. То, чего не нельзя. Антисемитски настроенные антропологи смакуют сообщение о том, что родовым тотемом иудеев был кабан. Отсюда… ну, вы уже сами догадались. Дивная логика, из которой следует, что родовым тотемом эскимосов была дикая саранча-самец. Они его тоже не едят.

И меня можно было бы определить как гурмэ-юдофоба, кабы… но об этом ниже, а пока…

Все, ну все знают, ну все-все знают, что от настоящего жида воняет. Чесноком, понятное дело. И луком. Раскроем наглядное пособие. Лук, он у нас что? Лук у нас ба-цаль, но, естественно, *Allium.* И бывает этот аллиум: лук репчатый, лук душистый шалот, лук-батун дудчатый, лук-порей, лук-резанец (шнитт-лук). А вообще все они, луки, и пресловутый чеснок – лилейные, *Liliaceae.* Так что запахи мы будем считать лилейными!

А теперь – о запахах, антисемитизме и национальных гастрономических традициях совокупно. Лук – и растение-еда, и растение-специя, и растение-пряность. И во всех этих качествах издревле присутствовал на Ближнем Востоке, где, как утверждают палеоботаники, его историческая родина. «Для строителей

египетских пирамид, – как следует из труда Я. Кибала „Специи и пряности“, – за три тысячи лет до нашей эры лук составлял (сваренный в соленой воде) главную часть продуктов питания…». Лук разводили еще древние шумеры. Пикантный лук-шалот… А вы знаете, как лук-шалот (всем знакомый темно-сиренево-лилово-фиолетовый, хрусткий, роскошный) на латыни? Правильно! *Allium ascolanicuml* Аскалонский лук, ашкелонский наш бацаль, палестинский, точнее – филистимлянский чиполлино!

Серены (сирины) филистимлянские, хозяева Семиградья, экспортировали этот лук даже в Египет, тоже неслабый по части лилейности. «В давние времена шалот, как и остальные виды лука и чеснока, был любимой едой иудеев…» Любимой? По-моему, всё же любимой едой были чечевичная похлебка имени младшего сына, ягненок в молоке его матери-ягнихи, опресноки и манна небесная. И виноградник жены ближнего своего. Эх! Книги пишутся людьми, а люди нас не жалуют…

«Когда во II веке н.э. (нашей эры или новой их эры. – *М. Г.)* римский император Марк Аврелий отправился в военный поход в Египет, победив перед этим германские племена маркоманов (этимологическая ирония, не правда ли? – *М. Г.),* и квадов (молчу! молчу!! – *М. Г.),* и древних иранцев-сарматов, он попал в тогдашнюю Иудею. Там ему стало не по себе от присущего (! – *М. Г.)* всюду (перевод с чешского некой К. Никифоровой. Ох, встречу я эту Никифорову…) запаха лука и чеснока, что было обычным для местных жителей, и он, как гласит предание, воскликнул: «О маркоманы! О квады! О сарматы! – я встретил недруга, который еще хуже вас!»«. Вот почему, гверотай ве работай, дамы и господа, мы смердим лилейными. („Руки, после того как лук или чеснок очищен, протрите влажной солью, а потом вымойте водой с мылом“. *Новый Домострой, М., 1994)* Увертюра закончена!

Aparte. Совершил историческое открытие международного значения! Чеснок в ужасающих количествах использовался малым моим народом в Рассеянии исключительно от отчаяния – как последний бастион защиты состояния здоровья. Нет! Не то, что вы думаете. От вампиров помогает что? Правильно! Кол осиновый – 1 штука, крест серебряный – 1 штука, чеснок – обильно. Кол – неподъемен, крест, понятное дело, неприемлем. Одна надёжа – чеснок, зато втрое.

Ура, еврейская кухня ашкеназов! Хай, чолнт (рецепт не даю, это в крови у каждого айда)! Хай, цимес с клецками! Хай, тушеные шампиньоны с фасолью! Хай, ангемахц! И так далее – хай! Потому что нас интересуют изыски и находки, а цимес мы и сами умеем, ба-рух ха-Шем, с божьей помощью.

Из записной книжки Цвагбойма Д. Д., повара Екатерины II

Великой:

Редька с гусиным жиром и гривн (или, как говаривала моя бабушка, царство ей небесное! – с грибэнэс)

Редьку очищают, натирают на терке с крупными отверстиями (предпочтительна белая редька, черную следует ошпарить). Смешивается с мелко нарубленным и спассерованным в гусином жиру репчатым луком и шкварками («гривн», или «грибэнэс», как говорила моя бабушка. – *М.* Г.). Перемешивают с солью, душистым перцем, мелко рубленой зеленью петрушки и укропа, добавляют жженый сахар. Редька – 1 фунт (400 г – далее рецептура в граммах – *М. Г.),* лук пассерованный – 2 головки, гусиный топленый жир – 4 столовые ложки, шкварки гусиные – 75 граммов, жженый сахар – пол чайной ложки. Можно добавить имбирь.

А вот – еще одна редька – по Цвагбойму, но другому – Цвагбойму Р. И., служившему у Ольденбургов оберкухмейстером и, по-видимому, – племяннику того Цвагбойма, который – Д. Д.

Ангемахц

Снять с черной редьки кожуру, натереть на крупной терке. Варить в минимуме слегка соленой воды до почти готовности (стиль, а?! – *М.* Г.). Мыть прохладной водой на дуршлаге. Развести в горячей воде мед и сахар с имбирем, мускатом и гвоздикой и опустить в сироп редьку. Через 5 минут прибавить к редьке цедру 1 апельцына (не натертого на терке, а молотого). Варить в сиропе под крышкой, доколе редька не поглотит жидкость. Добавить к редьке измельченные орехи и варить при открытой крышке, беспрерывно помешивая, покуда редька не окрасится в легко-коричневый колер. 1 кг редьки, 2 стакана воды, 200 г меда, 200 г орехов, имбирь. Подать как лакомство или гарнитур к холодной телятине.

А вот вам еще один «бойм» – Биренбойм Н. – Ц., книга «Еврейский стол», 1896 года.

Рыба заливная по-простому

Хорошую речную рыбу, желательно 2-3 сортов, тщательно промыть, очистить от чешуи и выпотрошить. Еще раз промыть. Разрезать порционно. Уложить вместе с рыбой: отдельно чешую в тряпице, лук, морковь, свеклу. На очень малом огне с небольшим количеством воды томить в открытом горшке час с половиной. Охладить и подать в застывшем бульоне…

Что тут сказать? Я попробовал приготовить с местными пресноводными сортами – класс! Хотя и «попростому»…

А вот теперь я вам скажу, как я (!) готовлю цимес.

Цимес

Я покупаю молодую морковь и очень жирную говядину. Я отвариваю чернослив, я нарезаю мясо кубиками! Я обваливаю мясо в муке с черным перцем и солью и обжариваю его с обваленной в муке нарезанной кружочками морковью! На говяжьем же жиру! А потом, а потом!!! А потом я тушу – несовместно поначалу – на отваре чернослива, а по почти готовности мяса еще 1 час совокупно с морковью (не мешая!) эту дивную смесь! Просто: морковь, мясо, черносливовый отвар!!! А потом, а потом я гашу конфорку и выкладываю вареный чернослив, в котором вместо косточек – орехи соленого миндаля, под крышку. И укутываю латку еще на 20 минут. А потом я ем.

Но что это – всё я да я. Вот рецепт, который меня потряс своей изысканной простотой, – национальной нашей кухни, между прочим, рецепт. С простым и милым русским названием:

Холодное по-жидовски

Отварить на медленном огне постную телятину или мясо молодого козленка в слегка соленой воде с простыми кореньями (зеленью? – *М.* Г.), но без моркови, лука, чеснока (?! – *М.* Г.), до полной готовности. Охладить. Остатки бульона сгустить прибавлением картофельной муки с соком клюквы, брусники, барбариса или граната. Залить горячим… Охладить до застывания.

Подавалось сие при дворе Виленского гаона. А записал по-французски рецепт тоже господин не из последних – автор «Рукописи, найденной в Сарагосе». Потоцкий Ян, граф, сын

Коронного Кравчего Польши.

Так вот, козленка я не достал. А с постной телятиной и гранатовым соком да с добавкой сушеного барбариса – блюдо это уникально! Готеню! с халой когда да тяжелым сладким вином, сделанным еврейскими ногами!… О, скифы! О, сарматы! О, марки и маны, квады! Ведь – никакого же лука?! Навет, навет, всегда наветы, одни наветы. Мало того что в любом мало-мальски приличном кодексе любой мало-мальски приличной кухни упоминаются в качестве необходимейших ингредиентов корейка с буженинкой на сливочном масле с раковыми шейками и кавьяр шахор (черной икрой) с саранчой, так еще и это можно: лук да чеснок. Лишь – чеснок да лук. И кровь тинока (младенца) христианского 1 ст. ложка по вкусу. Может, мне выдать за рецепт национальной нашей кухни чеснок «фиброле» или луковый суп из чрева Парижа? А – курочка! А курочка по-испански, где нас 500 лет в обед?… И шулхан будет мой арух?[10]

Нет, положительно, пред лицом всего прогрессивного человечества надо встать в непозаимствованную позу смирно и предложить вашему вниманию что-нибудь сугубо национальное в стиле несъедобных пит с гвиной хамиша ахуз (мягкий сыр 5-процентной жирности), соленым огурцом, ложкой тхины и помидором – по сигнону и стилистике нашего подрастающего поколения. Пока наши дети-кусочники будут налетать на холодильник и жрать всякую условно-съедобную (да, забыл, еще шедевр кулинарии – «салат из туны», то есть консервированного тунца – голяком!) даже с кетчупом (обязательно!) пакость (Доченька!!! Ну что, ты не можешь сесть за стол и поесть как человек?), мы с вами, читатель, будем последними и окончательными, последними и не оставившими даже плеяды едоками и знатоками в этой нашей еврейской стране, где хумус предпочитают цимесу, а «холодному по-жидовски» – лжегамбургер по-сиротски. Но зато с кетчупом! И уже чтоб никто не пригласил «нас по этому случаю в еврейскую кухмистерскую, что на углу Невского и Фонтанки, и там угощал нас замечательным обедом, состоящим из фаршированной щуки (рыба-фиш) и курицы по-еврейски, – обедом, орошаемым семидесятиградусной пейсаховой водкой и сладким палестинским вином». Это Куприн.

А вот бабелевское свадебное меню цитировать не буду: побежал насладиться «митавской гусиной печенкой с тмином и изюмом», рецептуру которой заначу для интимного пользования и хвастовства в кругу единоверцев и прекрасных наших шикс!

Как читать кулинарные книги

Серьезным тормозом в развитии полезных навыков и новых вкусов в питании является недостаточная осведомленность поваров, а порой и консервативное предубеждение против нового и неизвестного продукта.

Кулинария, 1955 год

Я знаю два очень трудных вопроса, главных в мире: «Зачем я на ней женился?» и «Мишка, сколько тебе ложек сахара?» Верней – вопросы-то простые, ответы неподъемны, особенно второй. До сих пор не постигаю умом, как человечество умудряется находить приемлемое решение в словах на так поставленный вопрос? Что, я видал эту чашку? (чайную, кофейную, стакан, пивную кружку, чашку тончайшего костяного фарфора, стакан с подстаканником железнодорожного мельхиора, крышку от термоса, тазик…). Что, я родился с этой серебряной ложкой во рту? (поварешкой, десертной, половником). Что, я знаю, будете ли вы размешивать сахарный (и какой при этом) песок или он должен таять горкой в полстакана? И, наконец – сколько чего, и какого качества, и каким способом набухают в емкость, надолго ли, и будет ли принимать активное участие в композиции быстро – и сильнодействующий, например, яд.

«Тушку стерляди (обезглавив) промойте в проточной воде, выпотрошите, удалите спинные и боковые жучки, извлеките и отложите вязигу». – Аглая, ты извлекла и отложила вязигу? Нет, моя певунья, ты неправильно поступила. То, что ты принимаешь за вязигу, и извлекла, и отложила, это, бестолочь, – не вязига!!! Положи это на место!!

Неужели сто раз на дню надо объяснять, что «медиана надреза при пластовании должна пролагаться точно по середине жировой прослойки идущих от спинных жучек к хорде»?!! Мотек шели, мой сладкий. К хорде! И что, пупсик, только «после пластования удаляют вязигу, а затем зачищают члено-звенья от сгустков крови»!…

Читаю, открыв книгу, я, скажем, рецепт:

«Возьми две доли сладких яблок и одну долю кислых, очистив их, нарежь мелко и бей; потом, как собьешь, то смотря по соку положи дубовой золы; после того вари еще, чтобы зола

отсела; дай еще стоять сутки и вари опять до тех пор, как будет маленькая пеночка». *(Российский хозяйственный винокур, пивовар, медовар, водочный мастер, квасник, уксусник и погребщик. Во граде Св. Петра, печатано в императорской типографии, иждив. И. Глазунова, 1792 года.)*

Не следует объяснять, что самыми вредными для кулинара(ки) средней руки оказываются такие ему – вот – такие полезные советы. Старинные и экзотические кулинарные книги, пособия, руководства и энциклопедии, своды, кодексы, «Собрание секретов поваров русских царей, а также шеф-поваров лучших ресторанов Москвы и Лондона», «Нахлебник 1801 года», «Айриш-стью», труды Саварена, Гийома Тареля, Шарля Монтегю или Морена, не говоря об «Мастере чая» повара императорского двора Манджоу-Го, фамилию которого я забыл, – не более чем изысканное чтение за стаканчиком медовухи перед печуркой, в которой трещат березовые поленья, а за слюдяным окошком избенки чтоб падали на пажить крупные мутировавшие семиугольные чернобыльские снежинки…

Использовать средневековую и архаичную гастрономическую рецептуру кулинару негроссмейстерского класса, стряпухе, не отличающей каперса от тампакса и считающей шпанских мушек насекомыми, а меренг – животными, не рекомендую, так как результат будет не только не вкусен, но и – опасен.

Как, между прочим, убойночленовредительны всякие доставшиеся от бабушек (знаем мы этих бабушек!) сведения о камнегонных настоях гадючьей слюны на чистом метиловом, как правило, спирту, дозах чеснока с медом в присутствии кураре, отлично помогающих от живота, лихоманки и внутричерепного давления, и соображения о необходимости наличия менопаузы при приготовлении сдобы и квашенье капусты… Знаю, что говорю.

Практически непригодны «Молоховцы», «Советы барышням и молодым хозяйкам о Домоведении» и т. д., и т. п., поелику или «глухарь разрезывается на 12 частей, на 2 крылышка и 2 лапки, затем вдоль на 5 частей, из коих среднюю часть разрубить поперек на 2 части», или до зарезу необходимы «рашпор», «продлинноватые формы», «меленка», или «дичь с длинным клювом», бекасы и дрозды натираются толченым можжевельником, или: «обланжирив, следует поставить в под» (причем «в под» – это не опечатка, а архитектурная деталь ансамбля русской печи).

Каждый раз направляюсь я закупаться на рынок Махане Иегуда, зарядившись следующей инструкцией:

«Фазаны – редкая дичь, составляющая лакомое блюдо

гастрономов. Кавказские лучше астраханских. Павлины продаются с ноября по апрель, ц. от 2 руб. пара… Рябчики доставляются в летнее время из окрестностей Петербурга, а зимним путем из Вологды, Архангельска, Мезени и Казани; делятся на 4 сорта, а именно: 1-й сорт – крупные и белые без прострела филеев, 2-й сорт – силковые, красные или с малым прострелом, 3-й сорт – с прострелом спины или с отбитыми ногами и с небольшими повреждениями и 4-й сорт – брак от 6 до 12 коп. пара».

Иду себе с авоськами, бормочу, чтоб не забыть этот текст. Продавцы гуяв и фейхоа, посовещавшись, приходят к консенсусу (… су?), что я адепт северного тантризма с осложнениями на уши и это так я распеваю мантры, торговцы тапузинами (апельсинами) крестятся вслед, а читательницы, поцеловав полы моей шинели, долго катаются в пыли и смотрят мне вслед тяжелым и нехорошим взором…

Причем если с «Мишка, сколько тебе ложек сахара?» смириться еще худо-бедно можно – сластя по мере поступления напитка, а не доверяя подавальщице, то справиться с «фунтами», «пястями», «золотниками», «листочками», «жменями», «лотами», «кусками», «бутылками», «баррелями», «пинтами», «фунями», «фуанями», «хо», «кочанами», «кочешками», «пуками», «вязками», «тонями», «решетами», «банками» практически невозможно, опадает даже седина. Чудовищным, по сути, является распространенное в кулинарных опусах предложение – «отпустить», «притомить», «подлимонить», «подкервелить» (?!!). С апофеозным – «довести до готовности». См., например, «довести до готовности земляные груши». И когда, ополоумев, обкладываешься словарями – можно, конечно, утешиться, обнаружив ослепительное «земляные груши – топинамбур – многолетнее растение сем. сложноцветных (что очень утешает), родственное подсолнечнику (что радует несказанно), клубни идут в пищу (вот это да!)». Но ни один словарь не дает ни тотального определения «готовности», ни частного определения «готовность груш земляных многолетних и очень сложноцветных». Не говоря об «довести». Чем их «довести»? до готовности? Меня, например, пока я пишу эти, с позволения сказать, строки, довел до готовности певец под окнами моей мансарды. Он поет «айяйяйяйяй-ай, айяйяйяйай» – уже четыре часа. Я уже несколько раз «закипал», «скисал», «бурлил», образовывал «пеночку», «оседал», «пузырился», «отбрасывал жидкость», «пенился» и «опадал», «менял консистенцию», «доходил до кондиции»…

А он поет себе «айяйяйяйяйай» – и не меняет состояния, как яйцо вкрутую после четырех часов на огне творчества. Даже если

его облупить.

И – наконец – инвентарь. Может быть, не всем приходило в голову сравнить одну сковороду с другим сотейником; притертую крышку с непритертым «жарочным колпаком», «мантышницу» с «бозовкой», жаровню с мангалом, «духовой шкаф» с этим подлым приспособлением «духовка», в котором всегда подгорает на северо-западе противня, и французскую (омлетную) сковороду с финской глазированной, каменной… Мне приходило. Сравнить приходило.

Отсюда правила манипуляций не профессионалами со справочной литературой.

1. Если ты приготовил гадость, попробуй прочесть рецепт.

2. Если ты недопонял, например, что значит «бланкетта из налима», то то, что у тебя получилось, – навряд ли «бланкетта»… И, скорее всего, малосъедобна. Невзирая на налима…

3. Не фантазируй, пытаясь представить себе «фунтяо». Приготовив, как тебе кажется, «фунтяо», попробуй угостить кого-нибудь подопытного, например, соседского барбоса, и если он не сожрет, не утешайся, что барбосы не едят «фунтяо». Пронаблюдайте собачку на предмет судорог.

4. Книги на иноязыках опасны хотя бы потому, что «рольмопс» может оказаться фамилией автора.

5. Очень многие кулинарные рецепты и методики не учитывают наличия у идиотов буйной фантазии и предприимчивости. Обуздывай себя.

6. Если написано «кориандр» – клади «кориандр», но если написано «пряности» – не клади «кориандр».

7. Осуществляя из соображений соблюдения кашрута подлог типа: сметана – майонез, ветчина – пастрома, молоко – сливки «парве», масло – маргарин, черная икра – красная икра и т. д., подготовь себя к тому, что получится хуже.

8. Приготавливая пищу в тяжелых условиях не своей кухни, присмотрись в первую очередь к инвентарю.

9. Учи иврит. «Тиква»[11] – это не «тыква», а то тебе что-нибудь не то продадут.

10. «Скорая» у нас вызывается «101», а не «03».

11. Кулинарные книги нельзя читать натощак.

12. Готовя какое-либо яство в первый раз, не пытайся приурочить его премьеру к приглашению важных или особо милых гостей. Опробуй на наиболее опостылевших домочадцах.

13. Наиболее трудны в воплощении простые рецепты. Сложные рецепты невоплотимы.

14. Не уверен, что всё идет хорошо, пробуй! Пробуй, черт побери!

15. Если в рецептуре рекомендуют взбивать масло в ручной маслобойке, значит, это советская кулинарная книга. И – вынести на мороз.

16. Из курицы очень трудно приготовить язык изюбря. Наиболее несложно приготовить из курицы именно курицу.

17. Если ты прочел, что «каплун – кастрированный, холощеный петух, откармливаемый на мясо», – задумайся.

18. Остерегайся книг и сводов рецептур сектантского направления типа «Ведическая кулинария», кухня «Агнийога», «Арийская кухня», «Монастырская кулинария», «Русская обрядовая кухня», «Сыроедение», «Лечебное питание и сохранение энергетики», «Пища воина».

19. Не пропусти и прими к сведению следующую главу моей книги о вкусной и нездоровой пище под названием «Как читать и понимать мою кулинарию».

20. Пойми ее.

Очко. Попробуй представить себе, как бы ты сам вербально изложил рецептуру варки, скажем, сосиски.

Как читать и понимать мою кулинарию?

Жалкий глупец, неужели ты настолько наивен, что думаешь, будто каждое наше слово следует понимать буквально и что мы откроем тебе самую удивительную из тайн?

Артефиус, XII век

Читать мою кулинарную книгу надо. Причем внимательно. Почитал, успокоился, произвел «Работу над ошибками». Нашел проверочные слова. Поел, помыл посуду. Пригорюнился. Задумался.

Но моя «книга о вкусной и нездоровой пище» – это еще не самое страшное в мимолетности дней нашей жизни. Самое страшное в мимолетности дней нашей жизни – это то, что вот жизнь куда-то девается, а старость – это не значит мудрость. И сколько ни ешь, как ни принимай пищу внутрь, а молодость не вернешь! Хотя…

Хотя:

«Надо взять человека, рыжего и веснушчатого, и кормить его плодами до 30 лет, затем опустить его в каменный сосуд с медом и другими составами, заключить этот сосуд в обручи и герметически закупорить. Через сто двадцать лет его тело обратится в мумию». После этого, как сообщает древнеперсидская «Книга о вкусной и (по всей видимости) очень здоровой пище», содержимое этого сосуда, включая то, что стало мумией, можно было принимать в качестве целебного средства и средства, продлевающего жизнь» *(Л. Горбовский, Ю. Семенов. «Закрытые страницы истории»)*.

Запомнили? Не полагайтесь на память. Зазубрите, чтоб от протезов отскакивало. И присмотрите веснушчатого. Живи – не хочу!

Есть рецепт и покороче.

«Нужно взять жабу, прожившую 10 000 лет, и летучую мышь, прожившую 100 лет, высушить их в тени, истолочь в порошок и принимать».

Очень рекомендую. И пальчики оближешь, опять же. Единственное, что может смутить молодую хозяйку, так это, как

заставить сознаться жабу в анкетных данных. Для состоятельных новых русских читателей привожу кулинарный рецепт диетического питания личного врача-диетолога папы Бонифация VIII:

«Надлежит смешать в измельченном виде золото, жемчуг, сапфиры, изумруды, рубины, топазы, белые и красные кораллы, слоновую кость, сандаловое дерево, сердце оленя, корень алоэ, мускус и амбру».

Соль и перец по вкусу.

Читать мою кулинарную книгу надо так: «Картофель жареный!» (Передрано из «1000 рецептов старинной кухни „Грузинформкино“«(?!), Тбилиси, 1993 г.)

Картофель жареный

«Взять 10 больших картофелин, 200 г масла. Картофель приготовляют в трех видах: жареный, вареный и печеный. Для вареного идет всякий, начиная от самого мелкого до самого старого, лишь бы он был здоров и хорошо сохранен. Молодой картофель не очищают от кожицы, а только лишь перетирают в воде с чистым песком или крупной солью между ладонями рук, после чего его хорошо промывают, причем весь песок осядет на дно. Жарить картофель надо вполне взрослый, то есть осенний, и выбирать следует желтый, а не белый. Сырой картофель очищают и режут на желаемые куски, или очищенный картофель жарят прямо цельным. В кастрюлю или сковороду, предназначенную для жарения картофеля, кладут кусок хорошего масла или фритюра и, когда масло закипит, высыпают картофель, который солят, и временами встряхивают кастрюлю с картофелем или переворачивают его на сковороде; когда картофель зарумянится, можно подавать. Кто любит, то можно жарить его с луком». Конец цитаты.

Правда, трогательно? «Лишь бы он был здоров». Но особенно умиляют «ладони рук»… Вот как надо читать и понимать текст.

Так что, когда я пишу: «опустите яйцо в кипяток», это следует понимать буквально: «опустить» – а не с разбегу; «в кипяток», а не в кефир, и мимолетность дней нашей жизни. Другими словами – верьте мне! Люди, не отравлю.

Я знаю, что кулинария «Общества чистых тарелок» – меня переживет. Я уже буду в небе в ус не дуть, а вы, дорогие люди, всё еще будете готовить по рецептам усопшего. Например, вы будете готовить блинчики, как я люблю. Итак: «Блинчики, как их любил

анкл Майкл».

Блинчики дядюшки Майкла

Испечь тонкие блины, штук двадцать. Если вы не умеете печь тонкие блины штук двадцать, то мне вообще не о чем с вами разговаривать, жизнь покойного прошла зря! И я смотрю на вас с неба с прискорбием. Домашнее задание: 1 стакан пшеничной и 3 стакана гречневой муки, 5 стаканов молока, 10 г сухих дрожжей, 5 яиц, 2 ложки растительного масла. Гречневую муку размешать с 3 стаканами холодного молока, потом влить 2 стакана горячего молока и идеально размешать. Остудить. Прибавить дрожжи, разведенные в молоке. Поставить в теплое место на 2 часа. Потом всыпать пшеничную муку, взбить смесь. Разделить белки с желтками, белки взбить, смешать с растительным маслом, добавить соли, 1/2 ст. ложки сахарного песка влить в опару, перемешать и оставить еще на час и печь! Так-то вот. Но ежели вы не хотите печь блины по-моему, пеките по-своему, лишь бы вышли! Гречневая мука обязательно.

Но, допустим, вы испекли 20 гречневых блинов. Не унывайте. Приготовьте начинку. 1/2 стакана отваренного риса, фарш из коровьих субпродуктов (не путать с рогами), то есть лучше всего из отваренного языка, можно сердце, легкие, почки, хуже – печень… Если это просто мясо – то через мясорубку и поджарить. Фарша – 300 граммов. В фарш со всей деликатностью – черный перец и тертый мускатный орех. Соль. Я еще кладу сыр… Всё это смешать с 1/2 стакана нарезанного зеленого лука и 4 рублеными яйцами. Если фарш суховат – я добавляю сливочное масло – вы как хотите… Заворачиваю блинчики конвертиком – и в кляр! Слабенький кляр. И обваливаю в сезаме (кунжуте).

Но и это еще не все! Потому что подаю я их со сливовым соусом. Верней – черносливовым.

Черносливовый соус

Поджарьте муку на любом масле очень слабо до коричневого цвета, добавьте (только быстро) 1 ч. ложку сухого чеснока и 1/2 ч. ложки соли. Залейте стаканом горячей воды или бульона с 4 столовыми ложками черносливового конфитюра или джема и соком 1 лимона. Всё время помешивая, дайте сгуститься соусу и его подайте горячим – к блинчикам.

Вот как надо читать мою кулинарию! Но что я всё о грустном! Заткнись, грусть.

Хотя, мне есть от чего расстраиваться – дописываю последние главы своего гурман-бестселлера… А ведь я уже привык к гусиному перу, описывающему фуа-гра. И читатель привык. Ко мне уже за два-то года непрерывного лакомства пара-другая читательниц – привыкла. Уходили округлившиеся в меру, хорошо выглядя – уходили. Ничего. Навещают. Часто заходят попробовать, не забывают старика-гастронома. Говорят, что я развил в них вкус. Например, я – верю.

Как по этому поводу говорил Темучин, который под фамилией Чингисхана мне почему-то особенно близок в последнее время? А так по подобному поводу говорил, по свидетельству Вахида ад-Дина, этот способный монгол:

«Уцелевшие люди, которые живут в других частях мира, и владыки других царств, какие только есть, – сохранят память обо мне!»

Нет, не прав Борис Леонидович: быть знаменитым красиво. Поэтому, когда я читаю письма благодарных поедателей и хвалителей, я приосаниваюсь. Иногда – зря. Читаю:

«Достопочтимый (а, каково! правда, значительно корректней было бы все-таки „достопочтенный“. – *М. Г.)* Михаил Семенович! (я, между прочим, «Самюэльевич». – *М. Г.)* Я прочел ваш рецепт куры (слово-то какое. Хорошее тамбовское слово «кура». Люблю наш народ-богоносец, люблю. – *М. Г.)* и ничего не смог путем сварить. Из рецепта нормальных блюд у Вас одни узорчики. И Вы всюду рекомендуете класть сахар и имбирь, которого не достать. Как не стыдно взрослому писателю и поэту морочить головы занятым людям? <…> Занимались бы своим делом… М. Гельман. Хайфа».

Помните, как в «картофель жареный»?… Чтоб между «ладонями рук»? Вот именно.

Или другое, исполненное очарования письмо особи прелестного пола с редким именем Фрида:

«Михаил! Непростительный промах! (В этот момент внимательного чтения я похолодел, представив безутешных родственников. – *М. Г.)* Почему вы не написали парочку строк о такой вкуснотище, как наши национальные цеппелины?!»

Я потом целый день ходил как в воду опущенный: действительно, что это я?

Но – к теме недельной главы. Пока не поздно:

1. Читая мою кулинарную книгу – читай. Читай взахлеб. Но: кулинарную рецептуру следует дочитывать до конца.

2. Не верь названиям. Они бывают малоаппетитны. Особенно – студень.

3. Коли написано «намек чеснока», это означает, что ты намек понял.

4. «Угостить» и «накормить» – не однокоренные.

5. Гораздо важнее каждой конкретной изысканности отдельного блюда – гармоничность его присутствия в композиции меню. А в каждом отдельном блюде – его гарнитуры. Раки бордолез не канают с перловкой. Суточные щи плохо сочетаются с цыплятами монморанси и т. д. Гарниром можно стереть шедевр.

6. Леон Коста – неслабый кулинар – так сформулировал правило: «Неграмотный поваренок должен быть хотя бы не дураком. Дурак на кухне – смертоносен. Учи, чего делать нельзя, что можно – сам научится». Короче – учись грамоте.

7. На каждый чих не наздравствуешься.

8. Кулинарную книгу надо иметь дома, а не тырить у приятельницы.

9. Хорошо готовить по кулинарной книге – это совсем не то, что любить по справочнику сексопатологии. Это значительно легче. И меньше лишних движений.

10. Легче всего готовить на 4-6 персон. Сие учтено в моих рекомендациях. Но ежели вы одиноки – учтите, три дня подряд доедать «утку по-боливийски» – уныло.

В заключение рекомендую перечесть эпиграф к этой главе.

Черная кулинария

Предуведомление: курсанты, курсантки и дети их семей!

Ни один из рецептов, ниже приведенных, не воспроизводился мной на практике, что принципиально отличает этот раздел от прочих курса «Общества чистых тарелок». Особ впечатлительных, подростков до двадцати двух лет, ветеранов труда и зарплаты, сатмарских хасидов, ипохондриков, носящих под сердцем, искусствомэтров, психопатов, шойхетов, адептов веди, вуду, вени, види, вици и общества защиты животных просят не беспокоиться. Автор не несет ответственности буквально ни за что. Автор приносит благодарность. Автор имеет честь.

А честь автора состоит в посильном – на пределе возможного – беспристрастии в освещении темных, ежели не черных аспектов Высокого Искусства – Кулинарии. Если мы действительно состоим из того, что едим, то я из нижепроцитированного меню не состою, что, собственно, не более чем дело вкуса (моего, безукоризненного).

Многие культурные герои, литературные и исторические персонажи жрали чего ни попадя (индеец Джо из Тома Сойера питался свечками, Дракула пил кровь, Виннету съел сердце врага, один мой знакомый зэк подозрителен на предмет антропофагии, нижеширокопроцитированные антропологи, естествоиспытатели и прочие миклухо-маклаи утоляли гастрономическое любопытство по-своему, и порой нетривиально). Но, как говорится, «каждый пьет свое какао на сгущенном молоке», не судите и не едимы будете. Гастрономические ограничения весьма эфемерны, особенно с голодухи. Ведь одно только доказательство того, что черт жует жвачку, сделало бы черта (с точки зрения кашрута) пригодным в пищу гурмана Моисеева закона, посудите: чешуя – есть, копыто – раздвоено. Бытует эзотерическое подозрение, что пережившее Всемирный потоп человечество – в лице мишпахат Ноах (семейства Ноя) – схарчило (по причине бескормицы) самку Левиафана, отчего чудище стал страшно одинок, так одинок, что вымер. И заканчиваю предуведомлением на высокой гастрономической ноте: соль!

… Довелось мне года четыре назад путешествовать из Петербурга в Москву в обществе моего большого друга, классика израильской поэзии Хаима Гури. Сидим мы с ним в дребезжащем купе «Красной Стрелы». После литконцерта в тогда еще Ленинграде провожали нас с подъемом… Что там говорить, жажда мучит. И извлекаю я полдюжины пива. И воблину И отбиваю я воблину об столик, и чищу ее на глазах изумленного

убеленного классика, и разнимаю я ее с ностальгическим артистизмом трудных детства, юности и молодости. «Старинный русский обычай, – провозглашаю я. – Vobla!!! Делишес! Оттягивает! С икрой! Сам не ел, копил для лучшего друга! Ялла, Хаим!»… Хаим щепотно берет кусочек…

Позднее, за столами, Хаим рассказывал эту историю как козырный номер своей опаснейшей и увлекательнейшей экспедиции в далекую заснеженную Московию (родину его предков…): «… И тогда этот безумец, этот дервиш (имелся в виду, как вы уже догадались, я, Миша Генделев), этот мишуга вытащил мертвую сухую рыбу. И стал ее бить. Рыба очень пахла. Он ее разорвал с трудом. И дал мне обломок. Это была каменная соль. А если долго жевать – соленый картон. А он, мишугинер, – ее ел!!! Жевал!!! Она (рыба) умерла еще при царизме. Чудовищная страна. Мне пришлось выпить всё пиво, чтобы отбить вкус соли на языке! Нет, русских понять нельзя. Люди этого не едят».

Компания степенных сабров сочувственно кивает в такт экспансивному повествованию, ахая на патетических периодах. Хозяйка подает чай с арабскими сластями. Гости оставляют в сладчайшей замазке мосты и прочие челюсти. «Некому березу поломати», – пою я про себя, чувствуя на себе испытующие, хотя и вежливо-косые взгляды сливок израильского общества. Вечереет. Очень хочется воблы.

– Я вырос на кумысе! – говорил мне неоднократно один мой неуважаемый коллега. Вы знаете, я ему верил безоглядно. Меня всегда отчетливо тошнило от его беллетристики, пользующейся, впрочем, успехом у монголоидов. Но что далеко ходить за примерами, цитирую:

Кобра и печень кобры по-деревенски

От яйцеклада произведите (лучше обычными острыми ножницами) разрез по сторонам, чуть выйдя за пределы брюшка. Острым ножом, подцепив кожу, но не трогая жировой ткани, взрежьте шкурку до основания головы. Шкурка легко отделится. После чего погрузите нож на глубину не более 1/3 диаметра туши и произведите надрез от яйцеклада до половины длины, вскройте брюшную полость и осторожно удалите потроха. На отдельном блюде разберите их, отделите печень, стараясь не повредить окружающей ее пленки. Уложите печень в миску, залив смесью коровьего молока с равным объемом рисовой водки, и оставьте на 1-1,5 часа в холодном месте (12-15 градусов Цельсия). Отступив на 10-15 см от головы, сильным ударом секача отделите голову с

ребрами капюшона (несъедобные части). Промойте тушку в проточной воде, произведите надрезы по брюшной части, достигающие позвоночника, но не пересекающие его. Подготовленную тушку кобры сверните (с хвоста) в тугую спираль. Скрепите деревянными (лучше сосновыми) шпильками. Между витками спирали уложите пластинки сладкого перца, молодого бамбука, черные подготовленные грибы «фа». Спрысните соевым маслом, аккуратно выложите на решетку. Через 20 минут проверьте готовность прилегающей к решетке поверхности проколом деревянной вилкой. Если сок не выделяется – переверните и обжаривайте еще 10 минут. Подается с рисом. Соус произволен…

Печень кобры, отмоченную в молоке и водке (см. выше), пластуется на куски-кубики 5-7 см. Жарится не более 3-4 минут на металлической плите. Обжаренная подается с соевым соусом…

Это «Кухня народов Таи»…

Ну и что – «печень кобры», «печень кобры»?… В конце концов, печень как печень. Кобра не пьет, не курит, ведет здоровый образ жизни, а значит, вкусная. Я, например, не могу себе представить кобру, вожделеющую моей печени. Я бы ее поостерег.

Меж тем доводилось мне как-то съесть вполне, и даже очень вполне сносное жаркое в одном ресторанчике в Пирее. Печенка на вертеле. И лишь по выходе я протер плохонастраивающиеся (пили рецину – тигриножелтое вино с запахом сосновой смолы и вкусом яркосинего счастья) очи: ресторанчик назывался «Прометеус». А эмблемой ресторана была птичка. В профиль. С куском известно чего, зажатого в ногтистом кулаке.

С печенью связано множество казусов анатомическисоциального свойства. Свиная, не в пример, печень – гистологически очень близка человеческой. А консервы

«Собачья печень» один раз скормили мне под видом дальневосточных деликатесов, хотя мой гид утверждал, что то была печень морской собаки, что меня совершенно не успокоило. Печень, значит… Ну ладно.

«Эффект, произведенный „Весенним Деликатесом“ на местных гурманов, столь же показателен, сколь не поддается описанию, кроме как в специальной терминологии. Печень самца-нерпы (выбираются, в присутствии старцев, особенно пригодные именно для этой процедуры экземпляры) следует подавать „на стол“ еще дымящейся, не позднее четверти часа после умерщвления. Разделывают печень обязательно костяным ножом. На каждого едока приходится порция от трех до пяти и более килограммов. Едят руками, и моя попытка воспользоваться

складной вилкой была воспринята как кощунство. Никаких приправ, кроме контрабандного спирта, меню не учитывало» *(Н. Мокуш. «Окончание ночи»)*.

Далее, понятно, автор не удерживается и во вполне корректных, если не сказать – пуританских, не «спецтерминах» описывает эффект приема внутрь свеженьких 3-5 кг отборной печенки. Будучи всё ж не специалистом по био– (и секс-) стимуляторам, я не могу отвергнуть или подтвердить результаты снятия пробы. Хотя и спрашивал одного своего знакомца, прожившего пару лет на Таймыре. На вопрос относительно «весеннего деликатеса» мой корреспондент вдруг ни с того ни с сего до неправдоподобия покраснел… Ему виднее.

А вот еще одна полярная разблюдовка.

«Обдерите шкурки и выпотрошите мышей, но не удаляйте голов; затем вымойте, положите в кастрюлю и залейте спиртом так, чтобы тушки были покрыты, и оставьте примерно на два часа. Нарежьте бекон маленькими кусочками и поджаривайте до тех пор, пока не вытопится жир. После этого выньте тушки и обваляйте в муке с солью и перцем, бросьте на горячую сковороду и поставьте на огонь минут на пять (не перегревайте сковородку, иначе нежное мясо пересохнет, станет жестким и волокнистым). Теперь влейте чашку спирта и добавьте по вкусу шесть или восемь зубчиков чеснока. Накройте и слегка прокипятите в течение пятнадцати минут. Крем-соус приготовляется по одному из стандартных рецептов. Когда соус будет готов, полейте им тушки, плотно закройте кастрюлю и дайте постоять минут десять в теплом месте, прежде чем подавать на стол *(Фарли Моуэт. «Не кричи: волки!»)*.

Примечание Ф. Моуэта: «На закладку: дюжина упитанных мышей (пол безразличен), чашка муки, кусок бекона, соль, перец, чеснок, этиловый спирт; следует заметить, что бекон вполне можно заменить обычной свининой…»

Я бы, конечно, по обыкновению, присоветовал заменить и бекон, и свинину исключительно кошерной копченой индюшачьей гузкой. Но вот чем заменить этиловый спирт, ума не приложу.

А меж тем Фарли Моуэт, автор столь замечательной книжки, поедал мышей из научного интереса – он решил экспериментально установить, может ли просуществовать на строго мышиной диете плотоядное млекопитающее весом до 70 кг (вес полярного волка). Чем и реабилитировать люпусов по обвинению в кровожадности.

Вообще всё дело, наверное, в спирте. Если воспринимать улиток, фалафель, сушеную каракатицу, водоросли, трепангов,

пищевых мартышек, кускус, рябчиков «жуй», черепаховые и прочие яйца, соловьиные языки, раковые шейки, конфеты «птичье молоко», колбасу ливерную, птицу киви и просто киви, дамское молоко, диету 5-й стол, сычуг, чолнт, гербалайф, ласточкины гнезда – как закусь к этилу или утопить их в этиле той или иной концентрации алкоголя разнообразного происхождения – пальчики оближете. Вот:

«Каково же было наше удивленье, когда чернокожий стюард подал ледяное баварское. Бокалы-галлоны обставлялись лакомыми заедками – жареной саранчой. Саранчу вялят на солнце, окунают в океанскую воду и жарят на ореховом масле с медом и перцем» *(Л. Кармон. «Корнелиус»)*.

Мед и акриды… А ведь согласитесь – аппетитно…

Иное дело – тумбукту О, тумбукту!

«Если не знать, как приготовляют тумбукту, – у этого, условно говоря, „жаркого“ весьма приемлемый вкус, напоминающий телятину под кислым соусом. Конечно, вид лучшей, хоть и пожилой, половины человечества, усевшейся кружком и беззубо перемалывающей просо, отплевывая в чаны кашицу, не способствует выделению голодной слюны у наблюдателя. Мясо пекари (филейные части) отваривают в пиве (что, по мысли местных поварих, усиливает и облагораживает вкусовую гамму), потом расщепляют на волокна. <…> Пир начинается с зарей и заканчивается с последним лучом заката» *(М. фон Бруннер. «Деревянный бог»)*.

Но какой же пир без хорошего гриба? Поганки?

«Прелестный гриб – капринус (навозник). Он растет на зеленой траве, похожий на свечку с белыми перышками. Кстати, им в старину лечили алкоголиков: если съесть навозник со спиртным, наступит отравление. А если через неделю выпить только спиртное, отравление всё равно повторяется…

Из этого нежнейшего гриба я вынимаю ножку, мелко ее рублю, добавляю мягкое сливочное масло, соль, чеснок, петрушку, смешиваю всё в однородную массу и заполняю образовавшуюся в капринусе дырку. Потом оборачиваю каждый гриб фольгой и 6-10 минут запекаю в духовке (если готовить на сковородке – от него ничего не останется)…

О мухоморе тоже, кстати, полезно знать. Между прочим, это любимый гриб Цезаря! Красный – с точками – ядовит, конечно, а вот розовый королевский (у него бурая шляпка, а на изломе – розового цвета) готовят по-китайски…» (*Роза Лемперт. «Рецепты от Колобка»)*.

Кухни китайские, корейские, индейские, чукотские… Знаете, дабы опровергнуть досужее обвинение в целевом,

ксенофобическом цитировании, я мог бы – во вполне легитимных терминах описания операций – создать впечатляющее полотно: «Изготовление Тефтели». Так, чтобы тефтелю вам расхотелось навсегда. Но я, воспитанный не на кумысе, а на самой гуманнейшей в мире литературе, делать этого не стану.

Хотя – иногда рука так и тянется к перу, тем паче – богатейшая экспозиция предшественников-садистов. Мне тут читательница Рита Р. прислала описание своего персонального способа мариновать садовых улиток.

Одного я не понял – надо ли извлеченных улиток бить тяпкой, пока не позеленеют, для придания особых вкусовых качеств, или можно обойтись. Аналогично обстоит с безгласными беззащитными патиссонами по рецепту Олега Ш. из Рош-Пины.

Впрочем…

О бедном собаке замолвите слово: кимчхи

Кореец был настоящий, не из ассимилированного советского корейства, а из Страны Утренней Свежести. Плотно сбитый, вероятно, очень сильный, путая падежи и склонения на «рюски» («эр» не давалось), он диктовал (орфоэпика не соответствует орфографии):

Полкило морковки нарезать тончайшей длинной соломкой. Дать постоять 10 минут. 20 г чеснока истолочь. Крепко всё поперчить острой паприкой или черным молотым перцем. Влить 3/4 стакана растительного масла. Всё перемешать. Можно добавить жареное кунжутное семя и тогда – 1 столовую ложку сахарного песка и соль по вкусу…

Или: 200 г отварной нежирной говядины, 250 г огурцов, 2 большие груши (я насторожился), 50 г зеленого лука, 2 дольки чеснока, 1 чайную ложку горчицы, оливковое масло, чайную ложку кунжута, чайную ложку сахарного песка, столовую ложку соевого соуса, сок 1 лимона, 1х2 кубика куриного бульона, 7-10 г очищенных кедровых орешков, 2 крутых яйца. Стручковый сладкий перец.

Настрогать говядину полосочками ($5 \times 1 \times 0$, 5 см). В мясо: нарезанный кружочками зеленый лук, измельченный чеснок, кунжут, соевый соус – перемешать. Свежие огурцы разрезать вдоль, а затем – косыми ломтиками-дольками. Посмотреть, как утка садится в розовую заводь, и подумать, что так вот за кухарством и жисть пройдет, на фиг, небесполезно. Грушу очистить от кожуры, нарезать воланчиками толщиной с лепесток артишока и опустить в не сильно соленую воду на 3 минуты. В мясо положить дольки огурцов, фестончики груши, тонко нарезанный перец, горчицу, влить концентрированный бульон (1/2 стакана), лимонный сок, оливковое масло, сахар и поставить в холодильник на 3 часа. Перед водружением на стол украсить яйцами и посыпать кедровыми орешками.

И знаете что, единоверцы? Я начал исповедовать идеи Чучхе! Это изумительно вкусно. А если 200 г говядины заменить на аналогичное количество отварного говяжьего языка (или утки), изъять стручковый перец и грушу – получается изумительная закуска, под которую можно смотреть на закат чуть опьяненным взором. Если утка в закусь – добавить имбирь. И, как видите, никаких собак. «Не вешайте на нас собаков, – сказал подлинный кореец Пак, который был поваром с орденом (орден

демонстрируется, широкое лицо орденоносца полно достоинства), – они не главные в Великой кухне Кореи!» Главное – точность и разнообразие блюд, древняя рецептура.

«Японцы едят глазами, китайцы ртом, а корейцы – животами». То есть, переводя на язык нормальных людей, – в Японии ценится почти садово-парковый дизайн блюд и сервировки, в Китае вкус, а в Корее – беспредельная сытость от пуза и до пуза и пресловутая добротность и гармоничность здорового стола.

Кто не умеет готовить редьку? Встаньте и выйдите с кухни!

Редька по-корейски

Полкило редьки (черной, красной, белой – не принципиально, хотя мы, корейцы, предпочитаем черную и… зеленую!) нарезать соломкой. Раскалить в сотейнике 25 г растительного масла, влить 1 столовую ложку соевого соуса, положить 2 истолченных зубчика чеснока и, засыпав редьку, протомить в сотейнике под крышкой до размягчения редьки. Охладить, всыпать немного кунжута, нашинкованный лук, соль, немного концентрированного бульона и выжимку (сок) болгарского перца. Это раз. А два – тонко нашинковать свежую редьку смешать, не подвергая никакому нагреву, с небольшим количеством сладкой паприки, сахарного песка, соли, подсоленного кунжута, чеснока, болгарского перца и зеленого лука. Использовать как гарнир к рису. Тогда не солить, но заправить соей.

Но – что самое заповедальное в кухне Чучхе? Правильно. Кимчхи! Скажем, кимчхи из молодой капусты (краснокочанной).

Кимчхи из краснокочанной капусты

Капусту (1, 5 кг) нарезать крупными кусками. Добавить 300 г нарезанной кружочками морковки, 50 гтолченого чеснока и 250 г рубленой петрушки. Приготовить рассол-маринад: 750 мл горячей кипяченой воды, 50 г сахарного песка, 2 чайных ложки соли, 0, 5 стакана растительного масла, лавровый листик. 100 г уксуса влить в уже готовый прокипяченный рассол-маринад. Залить капусту и оставить при комнатной температуре на трое суток. Затем поместить в холодильник и лакомиться безнаказанно.

А вот иное (-й?) кимчхи (если собака – он, то кто кимчхи?) – с редькой.

Кимчхи с редькой

Очистим кочан капусты (0, 5 кг), удалим кочерыжку, нашинкуем полосками по 5 см. Очищенную редьку (500 г) нарежем в «форме листьев ивы» того же, как полоски капусты, габарита. Лук зеленый нарезать кружочками. Капусту и редьку присыпать солью. Из зелени петрушки набрать 100 г стеблей, нарезать стебельки 5-сантиметровой «соломкой» и тоже посолить. 15 г давленого чеснока смешать с 20 г молотой сладкой паприки, добавить 30 г соли, перемешать с редькой, капустой и петрушкой. 10 г обычной пшеничной муки развести в холодной воде, вскипятить, подсолить и залить этим рассолом овощи. Хранить в холодильнике. Блюдо будет готово через трое суток и безусловно стоит всей той, не слишком, впрочем, активной, возни.

А вот, ежели взять груши (я по недостатку прилежания обошелся яблоками), то получается изумительный набаккимчхи. Итак:

Набаккимчхи

1 кг редьки, 300 г петрушки (или сельдерея), 50 г зеленого лука, 300 г груш (яблок), 5 г имбиря, 30 г чеснока, 10 г соли, 10 г красного молотого перца (паприки). Пак говорит: редьку нарезать на плоские, наподобие разлома рифленой плитки шоколада, квадратики. Аналогично нарезать груши (яблоки). Зеленый лук нарезать на кусочки по 3 см. Имбирь потолочь с чесноком. Стебли петрушки (сельдерея) подсолить. Когда стебли подвянут (!), нарезать на части по 5 см. Редьку перетереть с паприкой до покраснения, смешать с грушей, сельдереем и солью. Выложить в емкость для засолки. Через час влить соленую воду и вложить лук, чеснок и имбирь. Дать настояться. Когда образуется пена, емкость с набаккимчхи переставить в холодильник. Набаккимчхи должно плавать в рассоле, то есть рассола должно быть с избытком…

Ладно, кажется, мы нашли общий язык, не спугнуть бы. Поэтому я не буду приводить рецептуры Хве из кальмара или Пхо

из осьминога, Трехцветного Чима из утки и – знаменитого от Сеула до Пхеньяна – Пхенкуи. (Хотя Хве из кальмара – пальчики оближешь, знаю, что говорю, сам готовил, сам мыл посуду…) Не буду я приводить хве и пхо, а предложу-ка я незатейливый обед незажиточной корейской семьи в Израиле.

Чтоб салатик корейский, супчик корейский, жаркое корейское и десерт тем более. Причем ни первое, ни второе, ни третье участия ризеншнауцера не предполагает.

Салат из баклажанов с чесноком по-пусански

Баклажаны 300 г, чеснок 30 г, уксус – столовая ложка, соевое масло 40 г, соевый соус 75 г, соль по вкусу. Сварить нарезанные соломкой баклажаны на пару. Охладить. Влить соевый соус, масло, уксус, соль, всё перемешать и обсыпать чесноком. Скромненько.

Теперь супчик:

Куриный суп с грибами (кванджу)

500 г куриной грудки, 100 г зеленого лука, 1 яйцо, 2 г черного молотого перца, 15 г растительного масла, 250 г свежих шампиньонов, 15 г чеснока, 10 г соли, 75 г соевого соуса. В этом рецепте, как нигде, важны точность и соблюдение пропорций и технологии! Куриную грудку залить 2 литрами холодной воды и, не соля, сварить до готовности. Извлечь из воды и разрезать на кубики с гранью в 1 сантиметр. В бульон влить соевый соус, соль и измельченный чеснок. Грибы напластовать вдоль, влить в разогретую сковородку масло и обжарить грибы до золотистого цвета. Добавить измельченный лук и еще раз быстро обжарить. Нарезать яйцо вдоль и выложить вместе с грибами и куриным мясом в тарелку. Довести бульон до кипения и залить содержимое тарелок… Не сложно? Ничего, что я так быстро говорю? Тогда то же самое с уткой, но включить красный сладкий перец (50 г), и будет суп утиный, но не Кванджу, а, наоборот – Инчхон.

Жаркое пусть из ягненка, чтобы не скучно. Итак:

Жаркое из ягненка

Молодая баранина – 250 г. Баранье сало 30 г, соевый соус 50 г, свежий имбирь 20 г, бульон 200 г, рисовая водка 20 г (или 0,5 рюмки обычной), сахарный песок 60 г.

Мякоть барашка напластать на куски весом в 50 г не толще 1 см. По верху каждого сделать неглубокий надрез. Обжарить на сале до корочки, залить бульоном (лучше, как ни странно, – куриным), чтобы он покрыл мясо, влить водку, имбирь, немного соевого соуса. Протушить до идеальной мягкости. После чего мясо извлечь, а остатки бульона сгустить до концентрации заливного. Залить соус в емкость и поставить в холодильник. Когда застынет, снять с поверхности сало, снова распустить до бульона и залить нарезанное тонкими ломтями мясо. Опять охладить. Подавать с очень горячим рисом. Соевый соус – отдельно. (В качестве дополнительного гарнира мы с Паком очень рекомендуем Кимчхи.)

Ну и наконец, десерт, хоть я и не поклонник: баловство все-таки эта Хвачхе.

Хвачхе – десерт

Возьмите полкило груш, 10 лущеных кедровых орешков, 2 г горошкового черного или душистого перца, 150 г сахарного песка или меда, 20 г имбиря.

Отварите имбирь в небольшом количестве воды. Всыпьте в отвар сахарный песок или влейте мед. Нарежьте очищенные груши на дольки, в одну из граней каждой дольки вдавите по 2 горошинки черного перца. Опустите в сироп и варите до мягкости. Остудите и подайте в отваре. Посыпьте орешками.

Так говорил Пак. Потом мы с ним выпили рисовой водки, оставшейся от приготовления баранчика (помните? – рисовая водка 20 г…). Потом рисовая кончилась, пили обычную. Пак хотел мне подарить орден. Я его принял в ОЧТ и пообещал посвятить ему целую главу своей монографии. «Еда русских в Израиле». Пак в ответном порыве обещал не есть специально взращенных для этой цели собаков. Оба мы выполнили свои обещания. По всей видимости…

Купание сосиски

Тот, кто пришел к раввину с вопросом, можно ли употреблять в пищу какой-либо продукт, и получил отрицательный ответ, не имеет права искать другого раввина, который бы ему это разрешил.

Кицур Шулхан Арух [38, 41]

Здравствуйте!

Ну, ладно-ладно, неча слезы радости точить.

Подумаешь, невидаль!

Ну – я. Да, как живой. Узнаете? Правая твердая рука, свободная уже месяцев девять от вилки с наколотым корнишоном, непринужденно поигрывает стилом, левая – на отлете в свободном полете, не знает, что делает правая. Даже когда ее моет. Ясная, от бескормицы, понятное дело, голова. На ней несколько сбоку рот. Окруженный игрой желваков. Кстати, а то забуду: как готовят «желваки», северо-восточно-европейско-еврейское блюдо – из моркови, муки и гусиных шкварок?

А так готовят желваки из моркови и гусиных шкварок! Вредное, но безусловно национальное блюдо:

Желваки

Берут гусиные шкварки. На вопрос «где» не отвечаю из гордости. Гусиные шкварки берут в количестве, допустим, четверть кило. Столько же – жаренного в гусином жире лука. Полкилограмма морковного пюре (свежего) смешивается с 50 граммами гусиного жира, вбиваются 3 яйца, пюре замешивается с 75 граммами пшеничной муки (можно взять так называемую мацовую муку, муку мелкого помола). В смесь добавить соль, сахар, имбирь и черный перец по вкусу (то ли из изыска, то ли из вредности рекомендуют сахар заменить на мед, я ни разу не заменял). Из смеси формуются – окунайте, окунайте кисти дланей в холодную воду, иначе всё слипнется – круглые лепешки величиной с карманные часы, на место циферблата выкладываются гусиные шкварки и жареный лук, лепешки покрываются каждая – близняшкой и обваливаются в панировочных сухарях или – я же говорил, национальное блюдо –

панируются мацовой мукой грубого помола, после чего медленно и томно обжариваются в гусином жиру.

Запомнили на всю жизнь, как готовят желваки? Повторим пройденное: «рот, окруженный игрой желваков…»

У нас как? Или жевать, или зубы стискивать! Аглая, где там мои зубы? На полке? Нет, эти временно у нас в доме не носят, неси и консервируй челюсти назад, саблезубый комплект, хорошей русскоязычной работы, теперь таких не делают. Дай мне, о дева, скромные молочные зубы, максимум перебиваться с опресноков на воду…

Произведем авторевизию наличняка по системе Лазаря: рука – раз, голова ясная – два, зубы – три. К слову, зубами я, если вы не забыли, обычно жую, но они всегда на страже…

А что – и читатель по мне изголодался? То-то же. У нас как? У нас, как в борделе, – клиент всегда прав. Читатель-едок хочет «Общество чистых тарелок» – получит. Как миленький. Мы с читателем, и мы правы!

Итак, делай как я. Подкрадитесь к первой попавшейся морозилке. Разиньте ее. Смерзлась. Ну, смерзлась? Не беда! Помогает бурливая горячая вода, ежели ее не отключили персоне за неуплату по счетам за коммунальные услуги обществу этой персоны. Внутри что? Что там у нас внутри? Правильно: лед! Внутри морозилки лед. Смело выламывайте из него, льда, сосиску. Вмерзла, как березовский мамонт? С прошлого оледенения. Да осторожней выламывай, может, она последняя в нашей жизни, культуре, цивилизации. Реликт. Некошерная?

Не гарантирую.

Но сосиску надо беречь, заносить в Красную книгу, даже если она еда не еврейская.

Многие, особенно молодые люди, не знают, как надо отварить промысловую, ценную мороженую сосиску. Поэтому заливают ее кипятком. И бросают на произвол судьбы в клекоте влаги – якобы довариваться. Ну-ну… Не знаю, не знаю.

Может, конечно, правду говорят встревоженные соседи, что Государство Израиль – заповедник патриархальной безнравственности. Но не настолько же! Не звери же мы ж?!

Но давайте я вам не расскажу, как поступают с неотмороженной сосиской в разных странах мира разные народы, а отмечу лишь, что сосиску не обязательно гладить (СНГ и Польша), мыть (Корея) и погружать в микроволновую печь (США и Канада). Удобна сосиска еще и тем, что на ней практически отсутствует чешуя, так что отстругивать на манер картофеля ее необязательно. Нет-нет, сосиску надо погрузить в проточную

холодную воду и варить без крышки на медленном огне. Бульон можно рекомендовать слабым, больным, а можно и не рекомендовать, а вылить.

Кипи, сосиска.

Еще полгода назад я полагал, что написал свой основополагающий труд, пудовую монографию «Общества чистых тарелок» – это «Книга о Вкусной и Нездоровой пище, или Еда Русских в Израиле», то есть, как сообщила о себе одна безыскусная лирическая поэтесса: «Я себя до конца рассказала…» И осталось лишь снабдить мой труд комментарием, алфавитным и предметным указателем, иллюстрациями, нарядной обложкой, именитыми предисловиями, всобачить в корпус еще пару сотен запятых, обозначить цену и, как говорят наиболее бессовестные авторы, «подарить читателю».

Не тут-то было!

Прежде всего, неограниченный контингент наших читателей и пробователей поначалу эпистолярно достал меня признаниями в тоске и скуке по нашим огненным рецептурам и пламенным методикам, а позднее опамятовался и, вместо того чтобы скромно – по принципу «писатель пописывает, читатель валом почитывает», – именно этим валом и неограниченным контингентом попер ко мне обедать. Вот именно.

Во-вторых, как выяснилось, я не включил в свой кулинарный кодекс, лукавя, не только откровенно не любимые мной группы ед, стаи лакомств и шеренги деликатесов, как-то: выпечные изделия и вообще печево, муссик и тортик, фруктовый салатик и латук-анмасс, но и прошел, как старая склеротичка, мимо столь принципиальных аспектов кулинарии по доктору Генделеву, как-то: «Трагическая кулинария», «Купание сосиски», «Дичь!», «Пост и его осложнения», «Пища добрых людей» и т. д. и т. п. Что и вчинил себе в вину. Или вменил.

В-третьих, меня завалили вопросами, дать ответы на которые я способен только у бездны на краю, например: что такое «Chimay»? (Единственно известный озадаченному редактору *«Chimay»* (Шимэ) – марка прославленного бельгийского пива стиля abbey ale, которое и сегодня варят в аббатстве Notre-Dame de Scourmont. И больше ничего! Может быть, имеется в виду chimaja (исп. – дикий сельдерей).

Читатель Галесник М. требует, чтоб я ему с последней простотой дал ответ: что такое этот «чимай». Не могу же я ему ответить: «Дорогой товарищ Галесник М., идите в жопу. Хрен его знает, что такое чимай! С наилучшими пожеланиями, Миша Г.» Поэтому я отвечу лучше сейчас, а то забуду.

Чимай

«Дорогой Галесник М., соберите сморчки, отварите сморчки в небольшом количестве подсоленной воды, но внимательно смотрите, чтобы подсоленной воды было небольшое количество. Слейте воду. Охладите сморчки. В сливочном масле пополам с водой в течение 20 минут протомите спаржу. Вы протомили спаржу, Галесник М.?! Если вы протомили спаржу, Галесник М., и если вы должным образом протомили спаржу, недотепа, то вложите в спаржу сморчки. Аккуратно, чтобы не повредить невинность сморчков. Отпустите сморчки со спаржей еще на пару-другую минут и добавьте немного базилика. К нашему удивлению, это и есть чимай, который каждый может приготовить к приходу друга. С уважением, Миша Г.».

Однако чимай это или не чимай, ежели вместо сморчков Галесник М. использует и утилизует строчки? Зададимся вопросом. Ответим уклончиво: не знаю, как строчки, не отвечаю за сморчки, но с обычными шампиньонами блюдо удается на славу!

«Приготовьте себе чимай, господин Галесник М.!»… Тем временем сосиска, вероятно, уже лопнула и выгнула спинку… Как бы то ни было, следует извлечь отварное изделие из отвара. Есть три академических способа извлечь отварное изделие сосиску из отвара:

1 – слить отвар, всё, что останется, – сосиска;

2 – цапнуть сосиску, всё, что останется, – отвар;

3 – последовательно вычерпывать то отвар, то сосиску;

4 – вылить отвар вместе с разварившейся сосиской к чертовой, матери, одуматься, быстро слопать сосиску, сунув ее, родимую, в горчицу, с каким ни попадя хлебом, и быстренько приготовить настоящее «Айриш стью», то есть ирландский, в переводе с английского, стью. Готовят «Айриш стью» так:

Айриш стью

Набрать номер телефона богатого приятеля и пригласить его в гости на чаек, но чтоб в гости на чаек он занес: три четверти кило качественной баранины, корень сельдерея, граммов сто капусты, лук-порей, просто лук в количестве четверти кг, ну и кг картофеля. И обязательно дюжину пива «Гиннес» и бутылку водки приемлемого разлива.

Нарезать баранину на куски граммов по пятьдесят, отбить

куски. Нарезать лук, порей, сельдерей, нашинковать капусту, посолить и поперчить, смешать. Почистить картошку, нарезать кружочками. Но не весь картофель – кружочками, а эдак штук восемь картофелин опилить поаккуратнее в виде бочонков. А остальное – уж точно кружочками. Никаких изысков: взять большую толстостенную кастрюлю, на дно уложить половину картофеля – который кружочками, а на картофель, который кружочками, половину нашинкованных овощей. На овощи уложить куски баранины. На мясо – еще слой овощей и картофеля, и еще картофеля, который кружочками, влить пол-литра обычной колодезной воды, накрыть кастрюлю крышкой и тушить полтора часа. Через полтора часа на поверхность выложить «бочонки» картофеля и дотушить до полной готовности.

Наивные могут поинтересоваться, что значит до «полной готовности». Отвечаю: полная готовность – это когда кончится пиво «Гиннес», а богатый приятель вконец осатанеет от невероятного запаха «Айриш стью». Готовое блюдо следует присыпать произвольно выбранной мелкой зеленью (но не кинзой же! и не кресс-салатом!) и употребить под (см. выше) приемлемую водку. Убежден, что подлинные, или, как теперь выражаются, автохтонные ирландцы именно так и поедают свой стью. В принципе испортить стью невозможно (о том, как испортить стью, подробнее в статье «Трагическая кулинария»), но чтобы не облажаться – баранину следует пунктуально очистить от пленок и прожилок и не дать блюду пригореть.

И всё же о сосиске.

Представьте себе, ну напрягите воображение, что вы нарыли не одну сосиску, не две и не три сосиски, а полкило сосисок, вареных, ну хорошо – говяжьих, и на пределе воображения обнаружили с краю еще две палочки колбасок «кабанос», 100 г индюшачьей ветчины, три больших луковицы, 300 г томатной пасты, одну бутылку любого, но не безалкогольного пива, два крупных помидора, большой кочан капусты и банку гадкой квашеной капусты местного производства. Таким образом, теоретически (в идеале) вы можете приготовить совершенно немыслимой вкусности нечто, что храбро можно обозначить как «Иерусалимская солянка».

Иерусалимская солянка

Завалите в большую кастрюлю нашинкованную капусту со

100 г воды, посолите, накройте крышкой, поставьте на огонь. Нарежьте вареные сосиски кружочками, смешайте с кусочками индюшачьей ветчины и луком, обжарьте. Нарежьте помидоры. Через 20 минут вывалите поджарку в кастрюлю с капустой, плюхните туда томатную пасту, 1 столовую ложку сахарного песка, помидоры, квашеную капусту (вместе с рассолом) и тонко нарезанные кабанос. На медленном огне протушите еще 10 минут, влейте 100 г пива, положите лавровый лист, черный перец горошком, красную паприку, снимите крышку и выпаривайте жидкость до почти полного исчезновения.

Пока жидкость исчезает, наберите номер небогатого приятеля. Небогатый приятель сам знает, что приносить в дом, где его ждет «Иерусалимская солянка». Сие блюдо нуждается в комментариях. Безусловно, сосиски могут быть и не говяжьими, но ни в коем случае не куриными и уж никак не соевыми. Ветчина может оказаться и не индюшачьей, а охотничьими колбасками «кабанос»… Количество помидоров, возможно, и следует увеличить вдвое, добавить в поджарку нарезанный соломкой болгарский перец, облагородить и произвольно развить набор пряностей и в готовое блюдо щедро швырнуть пясть каперсов. И что тогда? А то тогда, что перед нами на столе дымится не какая-то «Иерусалимская солянка», а вполне классический «Бигос по-бедняцки», а «Бигос по-бедняцки» включен в классическую кулинарную книгу «Мазовецкий сборник». Правда, ума не приложу, где эти мазоветцы брали пресловутую квашеную капусту киббуцного производства? Ах да, в «Бигос по-бедняцки» необходимым ингредиентом, вот незадача, входят жареные белые грибы. На коровьем масле.

Об остальном – читайте в «Трагической кулинарии».

Трагическая кулинария

Если только тело погружается в ванну – звонит телефон.

Архимед

Только собрав волю в кулак, только на пределе концентрации можно сготовить что-нибудь стоящее: приемлемое дитя, альбу или серенаду, суфле. В кулинарии, как в семейной жизни, карьере и прыжках в высоту, главное – не расслабляться. Внимание, внимание и еще раз внимание. Но, как справедливо замечено выше, выстреливает телефонный звонок, и всё – бац, я так и знал, Аглая расхотела, нога подвернулась, тянучка подгорела.

Но в кулинарии, как в семейной жизни, карьере, прыжках в высоту, – падение неотвратимо. Что раздражает, как, например, в процессе приготовления «соуса шаркютри», что означает всего-навсего «соус колбасницы»:

Соус шаркютри

Четверть литра жю-ли *(jus tie)* – на жире от бекона обжарить мясные обрезки вместе с овощами (лук, морковь), затем добавить томатную пасту, грибы и приправить перцем и букетом гарни (классический *вариант), fondd-eau brun* – коричневый телячий бульон, 30 г лука-шалота, 30 г сливочного масла, пол чайной ложки столовой горчицы, 0, 08 л белого вина, предпочтительно «Семийон», и 0,015 кило строго (гирей, одной!) изысканно нашинкованных корнишонов. Шалот спассеровать с 15 г масла, залить белое вино и выпарить с луком до половины обьема, тут же добавить «жю-ли» и, продолжая наблюдения за выпариванием, медленно ввести горчицу и постепенно и плавно – корнишоны, причем нарезанные способом *julienne,* то есть не так, как стрижет хабалка, осуществляя кейтеринг для своего хабала, отнюдь! – но ломтиками толщиной 1-2 мм, а затем соломкой длиной ровно 3 см, и тут самое время оттанцевать к сотейнику и ввести в сотейник оставшееся масло. Ах да, совсем забыл, коричневый телячий бульон, смертельно необходимый для изготовления sause charcuterie, имеет ингредиентами: 5 кг – говяжья голень, 5 кг – телячья голень, 0,75 кг – свиная шкура, опаленная и щипаная, 1 кг – морковь «каротель», чищеная, 1 кг – лук репчатый, 12 л –

«аш-два-о» – врубились? Я – да! В общем – раздражает.

Раздражает, когда говорят под руку, особенно когда компатриоты и вдвое – так называемые «знатоки», удручает, когда буквально на выходе «судачка-соли» врываются мытари на предмет описать имущество и кухонный инвентарь. А когда композируешь что-нибудь из зачерствелой питы и несвежего огурца – роскошную вечерю в стилистике «жил на свете рыцарь бедный» и «до получки неизвестно чего и неизвестно откуда еще ждать начала финансового 5756 года, а тик ба типуль (ваше дело находится в разработке)», когда сам перевариваешь себя и стараешься не перечитывать золотые страницы ОЧТ, и в этот момент таки звонят поинтересоваться: «Что делать с головой телячьей, а?!», – во мне просыпается Чикатило!

Как бы то ни было, соус – шедевр кулинарный – варварски уничтожен в зародыше (некстати почему-то музыка навеяла: «если аборт – это убийство, то онанизм – это геноцид» – Аноним из Интернета), «московская солянка» (см. полный кодекс «Общества чистых тарелок») в пепле, а в «Наполеон» – не тортик, бестолочи, а гоголь-моголь (см. там же!) внедрился антирецептурный мускатный орех! «Враги, кругом одни враги!» (А. Н. Островский).

Спи, Чикатило!

Мы разобрались с кто виноват, разберемся с что делать…

Безусловно, следует закатить скандал. Причем именно сначала закатить скандал, не обращая внимания на дорогого покойника в кастрюле. Скандал следует закатить с целью, чтоб красиво, чтоб выговориться, и вообще, чтоб мало не показалось. После чего, смыв кровь и сгустки с фартушка, принять… душ, принять дыхательную гимнастику Апцапу, принять рюмку «мартеля». Жизнеутверждающая музыка Шевчука, оптимистическая реклама: «Побеждает тот, кто без пародонтоза!» или «Верните себе зрение и слух! Ну, кто быстрее?» Взяли себя в руки, удивились тому, что в руках, пора спасать ситуацию.

Конечно, из салата «Монинг стар» – авокадо с грейпфрутом (кружочки авокадо, зачищенные и нащипанные дольки грейпфрута, репчатый лук кольцами, стебель сельдерея тончайшими косыми срезами, яблоко, соль, сахар, лимонный сок, оливковое масло по вкусу), – если вы, неудалые вы мои, бухнули в него поллитра масла или, хае ве халила, вместо грейпфрута общипали (с ума сойти!) помелло, – из салата «Монинг стар» всегда можно приготовить косметическую маску.

В принципе косметическую маску можно приготовить из чего ни попадя – хошь из борща, хошь из гнусной оладушки, не говоря

уже о возможности использования оной для пилинга («пилинг» – это отскреб с физии ороговевшего эпидермиса у умниц и красавиц, насильственный пилинг – радикальный способ достижения апофеоза в скандале, но «Косметическая кулинария» требует, нет, просто вопиет об отдельной главе, мы за ценой не постоим).

Вне всякого сомнения, если вы преступно запамятовали втереть в стерляжью уху сущие пустяки, например, ястычную икру, освобожденную от пленок яичников (ястыков) осетровой рыбы белуги, – получится не великая «Уха Шаховская», а плевенькая ушица – «Дебаркадер Астрахань – 2», и мы все в слезах, но икру по нужде и бедности подадим отдельно. (Рецепт на читателя Д. Дэвидсона.)

Итак, как поступить с испорченным яством? Или Правила реанимации и реабилитации еды:

Первое – выбросить и закопать.

Второе – выбросить частично.

Третье – частично не выбросить.

Четвертое – объявить данную гадость национальным рецептом изысканной кулинарии наиболее экзотической – а значит, и за руку не схватят, не уличат и не поставят лыко в строку – кухни.

Привожу нравоучительный пример… было.

Вьюжилось. Иерусалим заносило по крыши, по вершины пальм. То-сё, поземка…

Испив глинтвейна, я прикорнул у камелька. Проснулся, знаете, от амбре. Как выражается классик, не все знают, в каком году умер Пушкин, но какой аромат у спаленной телятины, девушки знают раньше, чем они девушки.

Подгорело исключительной нежности телячье жаркое (каковую телятину я подло, из пижонства намеревался выдать за оленину, верней, тушеную газелину). Дело в том, что накануне мне действительно один юннат принес в жертву кус газельей лопатки – местной разновидности лопатки Козы Валдайской – которую газелятину, век воли не видать, я и изготовил пиететно и классически: замариновал в яблочном уксусе, красном вине, кардамоне, чесночно-и-луковом соке (соль, сахар, причем коричневый, гвоздика, душистый перец), прошпиговал и прожарил на открытом противне в духовом шкафу, обильно и даже избыточно обливая маринадом; изготовил, значица, снабдил гарниром – печеные кольраби, и съел!

В обществе юнната и его поднаваливших юннаток.

Но при этом опрометчиво раззвонил о наличии у себя не лопатки, а цельного козлового седла, судя по количеству

напросившихся невзначай нагрянуть в мансарду, даже седел целого стада диких козлов.

Поутру я рассмотрел палеонтологические останки газели – после саблезубых юннаток их не смог бы идентифицировать и Кювье, – стрельнул у заспавшейся юной натуралистки сумму денег и поплелся восстанавливать грозящую быть подмоченной, из-за предсказуемого наплыва пробователей и ценителей газелятины, мою репутацию правдеца – поплелся закупать телятину в Старый город Эль-Кудс. Честь дороже!

Вконец ополоумевши от стоимости одного золотника драгоценной плоти, я на скорую руку сварганил губительный глинтвейн, предварительно поступив со шматом «молочного» мяса надлежаще, то есть см. выше. На запах паленого я, согласно своим же собственным рекомендациям, закатил скандал нерасторопной юннатке («о чем вы, мадемуазель, думали, когда нюхали») и пригорюнился. Из экономии места замечу лишь, что тушеную, а именно стушенную псевдокозлятину, стушенную до удушья – с морковью, томатнам пюре, луком и пантагрюэльским обилием чеснока жаркое, буквально заваленное рубленой зеленью с преобладанием кинзы, я нагло выдал за «жаркоп», между прочим, действительно существующий в природе – в узбекской природе это невкусное блюдо командировочных в Угренч или Ургенч. И местной бедноты. Для убедительности посыпав шафраном и красным перцем.

Более того, я убедил дорогих гостей, что так и следует поедать «жаркоп» из нежнейшей оленины. Вот бедато какая – верят мне люди… Я сознаюсь в подлоге, ибо не могу молчать, фальшь «жаркоп» не дает мне спать спокойно: снится мне «жаркоп». Зарезанные – нет, проданные в публичные дома – нет, а «жаркоп» – да, снится.

Пятое правило реанимации. Жидкое – загустить, твердое разжижить, подгоревшее отскоблить, аромат перебить – то есть изменить консистенцию; не поможет – выбросить.

Разберем наиболее популярные частные случаи дурного обращения с продуктами.

Наиболее частый случай – пересол. Солью можно испортить даже соленый, демократический, отсидевший свое и повидавший всякое хмырь-огурец!

С недосолом, например, всё понятно – на этот случай есть фундаментальные советские руководства. Например, «Книга о вкусной и здоровой пище» *(М., Пищевая пром-сть, 1979, с. 87)*. Цитирую:

Заправка первых блюд. Если готовые щи или борщ покажутся несколько пресными, их можно дополнительно заправить

томатными соусами, такими, как «Соус острый», «Соус кубанский» или «Южный». Использование этих приправ особенно удобно, так как не требует никаких затрат труда и времени. Несколько ложек соуса (по вкусу) добавляют в суп в конце разогревания, дают супу прокипеть и подают на стол…

Забавно, что в первоначальном издании книги, вышедшем в 1953 году, эта кулинарная шутка отсутствует… Добавлю от себя: «Если вы случайно переборщили с южно-кубанским соусом, долейте немного воды из-под крана». Этот нехитрый прием тоже не требует ни труда, ни времени, ни мозгов…

Если вы пересолили суп, не пытайтесь создать разведенный соляной раствор! Увеличение количества воды только испортит бульон или отвар – это к гадалке не ходи! Следует отварить в бульоне абсорбирующие овощи, в первую голову корнеплоды (картофель, можно брюкву, тыкву и кабачки, большое количество моркови и т. п.).

Рыбный бульон спасает по извлечении первоначальной (из чего изготовлено) рыбы – ихтиологическая смена. Тут не до жиру: следует процедить бульон, извлечь все пряности и вложить, естественно, без миллиграмма соли, рыбное филе, лучше неразмороженное, и новую смену овощей. Ни в коем случае не следует «улучшать» вкус приправами, возможна исключительно добавка белого вина и сахара. Шансы на выживание супа в этом случае достаточно высоки, хотя добиться аутентичности даже теоретически невозможно.

Говорят, в случае рыбных и овощных отваров панацеей является превращение их в так называемые – бр-рр! – «слизистые супы», путем введения в них крахмала (моя трагическая практика опровергает этот неаппетитный метод, получается соленый клейстер с твердым запахом, наоборот, столярного клея!). Вот именно – бр-р-р!

А вот что, в отличие от поэзии, которая, как сказал поэт А. Верник, «не спасает», – вот что, в отличие от нее, спасает: спасает в стерильной марле изрядная порция риса, геркулеса, перловки или даже пшенки, упакованная в марлю крупа вытягивает соль из раствора. Естественно, будучи извлеченными, ни рис, ни прочие крупяные (господи, только ни в коем случае – никаких макаронных изделий!) не пытайтесь скормить даже кошке. Тем более – не удастся. Соль она и есть соль. Вспомните первое правило реабилитации (см. выше) и поступайте, как герой Бабеля, в одноименном, кстати, рассказе «Соль»:

«И я действительно признаю, что выбросил эту гражданку на ходу под откос, но она, как очень грубая, посидела, махнула юбками и пошла своей подлой дорожкой…»

С рыбой и овощами более-менее теперь всё понятно – трудно, но можно. Как спасти мясо, пораженное солью? С мясом, ежели вы влюблены, сложнее. Итак, зверски пересоленный суп.

Самый надежный способ не выливать пересоленный бульон – это запустить в него бобы, фасоль, чечевицу. То есть удалить из бульона всё лишнее, включая, кстати, мясо, о котором речь пойдет позже. Заново заправить бульон, естественно, не соля и не вкладывая пряности. Если вам не жаль подвернувшийся под руку картофель, ни в коем случае не измельчая, отправить в бульон. Ссыпать в бульон фасоль, лучше красную, минимум треть от объема.

Через час кипения удалить картофель – ибо как справедливо сказано:

«… Если же соль потеряет силу, то чем сделаешь ее соленою? Она уже ни к чему негодна, как разве выбросить ее вон на попрание людям…» *(Мф. 5:13),* – заложить в суп желаемые коренья и зелень и ждать. Конечно, вы получили не «золотой бульон» и никак не серебряный, а вполне приемлемый овощной суп, но и на том спасибо.

Есть еще один способ спасти пересоленное мясное блюдо системы «суп». Изготовить из него холодец, студень, заливное – в общем, что-то хихикающее. (Соль в заливном и холодном не так бросается на язык.)

Вот тут-то и есть шанс спасти именно пересоленное мясо, для чего его следует нарезать кубиками с гранью эдак с сантиметр или, коли дела столь плохи, расщипать на волокна, снабдить заливное, а также студень и холодец тем, что вы собираетесь в него уморозить (каперсы, корнишоны, свежую зелень, крутые яйца, резаную постную ветчину, зеленый горошек, черта в ступе – кулинарному воображению нет предела), а бульон заправить агар-агаром – в просторечии желатин – не выпаривая до должной консистенции.

Другими словами, вы готовите блюдо не пересоленное, а пикантное. Ежели вы не только пересолили, но и переперчили, перелимонили, перемускатили, перекардамонили и вообще испоганили бульон, то тем больше шансов продать лопухам и гостям из СНГ ваше трясущееся желе за блюдо камбоджийской королевской кухни.

С жарким дело обстоит сложнее. Единственный известный мне способ спасения говядины «Эльтон» и баранины «Баскунчак», курятины «Соликамск», стейка «Солт-Лейк-Сити» и гуляша «Морской Волк» столь чудовищен, что отсохни мой язык.

Как вы уже догадались, речь идет о Молоке Его Матери. Причем как о слабо-кисломолочных продуктах Молока Его

Матери системы «вчерашнее молоко», «простокваша», «скисшие сливки», «сметана», так и о сильно-кисломолочных продуктах Молока Его Матери – «йогурт», «лебен» и т. д.

Одним словом, даже отваренное в морской воде мясо, скажем, лося-самца, может быть дотомлено в смеси молока с несоленой водой до гожести. В сильно-кисломолочных – в сочетании с грибами можно спасти даже ляжку обитателя Мертвого моря.

Более того, использование молока в целях получения алиби вашему гастропреступлению иногда сходит с рук и в более тяжких криминальных случаях – переперча.

В принципе, если не приглашать на званый ужин желтушника и язвенника, а обойтись псориатиком среднего калибра, пересоленное или переперченное блюдо спасается добавлением приправ и пищевых добавок (красители не спасают), которых бедолаги не ожидают ни от вас, ни от меню. Я неоднократно реанимировал с помощью сахарка. Казалось бы! Ан нет.

Сахар (главное – не приглашать диабетика) самая известная (и тупая) оппозиция соли. В принципе сахар и соль ходят парами почти в половине записных кодексированных рецептур европейских блюд.

Соль оттеняет сахар и наоборот.

Вплоть до улучшения вкуса кофе добавлением кристаллика соли. Вплоть до сахара в маринадах и рассолах сельди, в хрене, горчице.

Вплоть до подслащенного уксуса.

Вплоть до кисло-сладкого мяса.

Добавки сахара могут перебить даже самую гадкую передозировку из известных мне. Пока я пребывал в эмпиреях, одна работящая, но плохо прогнозирующая Аглая, чтоб порадовать гения (не терплю баб на кухне), умудрилась как-то изготовить щи (кус отличной говядины на сахарной кости) практически из одного лаврового листа.

Лавры и тернии. Лавровый суп. Исходя из места и времени. Я люблю лавры, но предпочитаю деньгами.

Говядина была куплена на последние сиротские деньги (я их с удовольствием отобрал у сирот и усыновленных). Об выбросить не могло быть и речи. Лаврами провоняла и невинная капуста белокочанная, и капуста кислая, и кость сахарная мозговая, и плоть ценного тучного говяды. Лавром пахла Аглая, лавром разило на лестнице.

Закатив скандал, я бросился спасать еду! Отвар слил. Спасти отвар убитого животного не представлялось возможным. Извлек лавровые ветви и сучья. Мостолыгу омыл. Залил холодной водой.

Без ничего. Вскипятил. Снял накипь. Слил отвар лавра. Еще раз залил. Еще раз слил отвар лавра. Залил юбилейную мостолыгу по горло сметаной. Добавил столовую ложку пресловутого сахарного песка. Накрыл крышкой и в духовку. На сковороде тем временем с добавлением чудовищного количества свежих помидоров, того же сахарного песка и томатной пасты тушились отжатые бывшие щи. Перед подачей на стол, но еще в духовке в лавровое мясо были сброшены три-четыре гвоздичины.

Ну что вам сказать? Говядина пахла лаврово. Ну что вам сказать? Это был прощальный ужин, о чем Аглая догадалась сама, так и не попробовав триумфального мяса.

Ну что вам сказать? Теперь я стараюсь не употреблять лавровый лист даже там, где без него карачун.

Теперь о масле. Это кашей масла не испортишь? Чушь! Еще как! испортишь!!! Сам ваш покорный слуга и испортил. Лет двадцать назад и испортил – надругался по репатриантскому неразумению: на масле соевом, вандал, отпассеровал слуга лук, лук янтарного цвета для заправки «перловой каши по-солдатски»!

Ну-ка, быстренько: лук жареный – раз, шкварки темной этиологии – два, мука пшеничная, столовая ложка – три, растительное масло – рас-ти-тель-но-е, а не соевое, бестолочи, масло! – четыре.

Наивные спросят: зачем масло?

Хороший вопрос с мест. Масло, чтобы маслить сковородку, чтоб шкварки не подгорели и лук не обуглился. Мука, чтоб лук посыпать, когда он дойдет до половины янтарности. Вот чем и заправляется наша отчетливая, перл к перлу каша, скажу я вам со всей солдатской прямотой.

Однако с соевым, с позволения сказать, не только взвейтесь соколы орлами по-солдатски – не танцует, в гарнизонах поплоше, где лук тотально уворовывали; а о шкварках ни-ни, эту кашку именовали «шрапнель». Так вот – с соевым шрапнель не танцует.

А парят: перловая каша и матерь ее крупа – продукт в Израиле, прямо скажем, забитый, дискриминированный. Причем зря. Причем злостно. Причем, вероятно, в связи с русской мафией. Ибо старинный обычай новых русских, в отличие от старых гетеросексуальных греков, – жемчужины не растворять в уксусе на предмет стать хорошенькими, пригоженькими и кудрявенькими – см. Диогена Лаэртского, – а расписной ложкой из кубышки унутрь употреблять!

Так вот, перловая крупа идеальная заправка к грибным и рыбным супам – особливо, коль грибы если не белые, то сушеные, а рыба для супа – именно дешевая рыба для супа, чем дешевле, тем эффект перловки сказывается объективнее. С другой стороны,

и гарнир неслабый. Не просто к нежным мясным блюдам, а именно к нежным мясным! Брутально оттеняет этот гарнир постную юношескую говядину, стародевическую индейскую грудку с кисло-сладким соусом, паровую котлетку небогатого эсквайра.

Но что перловая каша творит в противоестественном союзе с кальмарами! Или, что круче, мидиями, во французском просторечии «мулями»! Нет, впрочем, лучше с кальмарами:

Перловая каша с кальмарами

Кальмары лишить вторичных половых признаков, зачистить, омыть и – на сковороду с крупно нарезанным – лучше ашкелонского сорта, то есть синим, – луком. И буквально пять минут. Повторяю – буквально пять минут!!! Завалить незначительно кашей и, не соля, залить соевым соусом. Вот, соя – может же, если хочет!

Если кальмары не кошерны, то крабовые палочки – да. Потому что они не из гойских членистоногих, а из гожей даже на Пейсах трески. Хотя говорят, есть такая рыба «аляска» (шахтерского семейства угольных), из которой получаются палочки, (да и та правильно называется *Alaska cod* – то есть все та же треска, но уже с Аляски)…

Кстати, в магазинах так называемой здоровой пищи продаются замечательные водоросли, якобы японские, на еврейском языке: «эсвей ям». На вид – изысканная промокашка цвета асфальта, размера школьной тетради. Ежели промокашку-водоросль в ярости разорвать руками на мелкие клочки и закинуть поверх пресловутой перловки с «каламари», а потом уже сою, причем сою по-китайски. М-да. Вот-вот.

Значительно сложнее обстоит дело с последним из рассматриваемых здесь способов наведения порчи – с обугливанием. Прежде всего следует безжалостно отделить некротизированные продукты, каменный уголь, жженую известь. Режа буквально по живому. Режь – не жалей, хуже будет. Лучше всего, если речь идет о мясе, рыбе или птице, спасенные ткани замариновать в горячем маринаде. Отбивает привкус гари лимон, хуже – уксус, лучше сладкие и полусладкие маринадно-винные смеси. А также горячие соусы с преобладанием сильных пряных тонов: соусы стилистики барбекю, йоркшира, рочестера. Хуже соусы типа рокфор, «сто островов», тиролиен, тартар, глостер.

Короче говоря, швыряйте жменью имбирь и шафран, базилик

и эстрагон и даже ненавистную душицу.

А также мед, кленовый сироп, соевые соусы, сметанные и майонезные разведения хрена, сливовые повидла и прочие компоненты ирландского рагу.

А что делает, что делает нечестивка с печенкой куриной, гусиной и рублеными яйцами – кулебяка за кулебякой!!!

И всё же вернемся к родникам и истокам «Трагической кулинарии». И – еще раз повторим: внимание, внимание и еще раз внимание. Концентрация, концентрация и еще раз концентрация. Только собрав волю в кулак, можно сготовить что-нибудь стоящее: приемлемое дитя, альбу или серенаду, суфле.

Один день нерусского человека, или Как мне надо себя беречь

Взяла старушка ее тарелку, пошла на кухню и налила холодного супу.

Опять стала лакать Травиаточка.

Принесла Татьяна Никандровна жаркое и на отдельной тарелочке с цветами – Травиаточке отдельный кусочек с косточкой.

Константин Вагинов. Труды и дни Свистохова

Мертвые не едят.

И БоЕн

«Господин сочинитель! – сказал мне давеча приятный, но несколько сам так себе – заморенный на вид в пять утра, сутки на ногах – врач приемного отделения, куда меня привезли в нехорошем состоянии здоровья. – Будете продолжать жить, как жили, может, еще год проживете…» И когда мне вкололи обезболивающее, я, наконец, тяжело вздохнул и поблагодарил доктора. Полежал на каталке и твердо решил: так жить нельзя. Надо начинать себя беречь. «Тума ургим» – что на языке ханты и манси означает «новая жизнь».

С позднего же утра, обнаружив себя в своей постели живьем, я начал себя беречь. Не мальчик, чай. Я вспомнил, что добрый доктор мне объяснил, как сохранить себя на поверхности земли: нельзя пить, злоупотреблять и нервничать. С «пить» это еще как-то понятно, в конце концов, можно пить, например, что-нибудь безалкогольное.

Ну что люди, если вдуматься, пьют? Воду пьют… Только невкусно. Ну хорошо – буду пить… как его?… – молоко! Отлично утоляет. Я попробовал пить молоко и, признаться, удивился: давно забытый вкус! Выпил стакан молока и понял – что-то есть в этой новой жизни, ну ее, старую, с перспективой на год, ну ее! Может же человек не пить, если хочет!

И злоупотреблять не буду. Кофе не буду злоупотреблять, антрекотам объявлю войну, сигаретам бой! Ну, не всем сигаретам

бой – буду курить, скажем, «Лайт». И – не нервничать. Не нервничать буду обязательно. Прямо с утра. Сел не нервничать. Сижу, разбираю утреннюю почту, не нервничаю. Телефон, электричество, чек вернулся, не нервничаю. Письмо читателя – сразу не нервничаю, не читая. Опять чек вернулся. Предложение застраховаться от смерти на сказочных условиях. Тьфу на застраховаться – не нервничаю! Пью молоко. Молоко – это здоровье.

Свежие газеты решил не читать, ну их, газеты, знаю я эти газеты, в них такое пишут, а мне надо себя беречь. Сам в газеты пишу, поэтому такой психованный. «Вы, Генделев, какой-то психованный, глаза у вас неспокойные», – сказала мне одна учительница пения, когда я пытался ее соблазнить, для простоты и из экономии душевных и творческих сил пересказывая (близко к тексту) свою политаналитическую (левые – сволочи, правые – идиоты) статью. Соблазнить-то я ее, конечно, соблазнил, чего не соблазнить? – но слова ее пророческие, тем не менее, запали. И не выпадают. Нет, зря я драл сердце, как Данко, в прошлой жизни, зря горел, как Ян Гус, на ниве творчества, на посту нравственности – фиг! Больше номер этот не пройдет: буду беречь свое состояние тела, как здоровье. А то взяли моду, понимаешь, – всю жизнь язык на плече, нервы как струны! И писать в газету не буду, даже за деньги не стану.

Это пусть они, если им себя не жалко, пусть пишут в газету, писатели хреновы, а я – не, пойду погуляю, воздухом подышу (воздух – это здоровье), а деньги, а что, если вдуматься, – деньги?

Бренность – эти ваши деньги, здоровье дороже. Здоровье – это здоровье. Опять же за деньги хорошего здоровья не купишь. Особенно исходя из того количества денег, которые я зарабатываю. Исходя же из того плохого количества денег, которые я зарабатываю, можно купить только плохое здоровье, которое у меня и так есть, или очень мало хорошего здоровья, так что не стоит пачкаться. Опять же, если, как Марк Твен, вдуматься, – сколько хороших людей с достатком уже перемерло? Лев Толстой умер – небедный человек. Цезарь Ю. – умер, а ведь способный литератор и тоже не нуждался. Давид-псалмопевец не бедствовал – ну и что? Помогло это им? Я вон тоже неважно как-то выгляжу, не говоря об чувствую. В конце концов, деньги можно занять, – а поджелудочная железа невосполнима, с ухарством надо покончить! Себя беречь – святое дело.

Первое – правильно питаться на завтрак. Многие, особенно молодые люди, не знают, как правильно питаться на завтрак, и неправильно питаются, пожирая что ни попадя. Я знавал одного молодого человека, каковой поедал завтрак системы «чмо»:

яишня с салом, каша перло, хлеб с сыром и ряженка с сахарком. И газета. И – несмотря на обманчивый цвет лица и тела (телесный, местами цыпки, волосы) – годы его сочтены: питание неправильное у программиста! А если он отринет завтрак системы «чмо» и будет принимать пищу, как я (завтрак системы «Улыбка Будды»), он еще протянет.

Завтрак системы «Улыбка Будды»

Салат «Полезный»: капуста свежая белокочанная, нашинкованная, не поленясь, тончайше – 1 стакан. 1-2 листа салата (хаса), изорванные руками. Листва сельдерея и укроп – четверть стакана. Половина грейпфрута, освобожденного от пленок, расщепленного. Четверть луковицы кольцами. Филе юной сельди – пол одной спинки, нарезать ломтиками. Соус: 2 ст. ложки прованского (оливкового) масла, 1 ст. ложка кукурузного масла, 1/2 чайной ложки горчицы дижонской или «русской», 1 желток крутого яйца, соль, перец душистый, толченый зубчик чеснока.

Омлет: 1 яйцо, четверть стакана молока, 1 чайная ложка гречневой муки. Поджарить на смеси 2:1 кукурузного и сливочного масла! Начинка – отдельно поджаренные на аналогичной смеси сливочного и растительного 3-4 напластованных шампиньона, 1 чайная ложка муки. Тертый сыр сорта «кашкавал» – 2 ст. ложки, за минуту до конца обжаривания грибов перемешать. Отвернуть половину волшебного омлета лопаточкой – уложить начинку, полить растопленным маслом и подать на прогретой, поняла, Аглая? – тарелке.

Салат – в отдельной салатнице. Горячий, не до хруста обжаренный в тостере белый хлеб с сырно-чесночной обмазкой (сливочное масло, давленый чеснок, соль, живой укроп).

Стакан свеженадавленного сока, скажем, по системе «Генделев и дочь»: то есть на 200 г надавленного грейпфрутового – 50 г черно-смородинового (появился-таки в продаже – made in Polonia) или вишневого (стиль «Генделев и еще одна дочь»).

Ах да – стакан шоколада! То есть 1 чайная ложка питьевого шоколада (лучше английского или голландского, но сойдет и «Элит»), заваренная в 3/4 молока и 1/4 сливок с растворенным ломтиком горького шоколада. И строго – на последней трети вкушания утреннего «шеколата» – первая затяжка «Captain Black»!

И тут, конечно, клацают засовы, входят трое в капюшонах и сообщают, что «казниться подано, прошу к плахе»… Многие

скажут, что завтрак «Улыбка Будды» грузноват, обременяет сознание и трудоемок. Мы с Аглаей плевать хотели на такое мнение из толпы масс народа, потому что, во-первых, я лично в состоянии – «я одинок, я страшно одинок!» – приготовить его на спор за семь хронометрированных минут, а во-вторых, съесть его минут за десять, исключая смакование первой сигареты.

Мой хороший приятель, только что прогастролировавший в Израиле артист, гурмэ и кулинар Андрюша Макаревич, когда я сообщил ему, что мне надо себя беречь, возразил мне (дело было в Иерусалиме, в Старом городе, в притворе храма Гроба Господня, где туриствующие новые русские освящают на Гробе крестики и сотовые телефоны), что начинка из слабокопченой лососины с горячим сливочным маслом, и четвертью чайной ложки лимонного сока, и одним нарезанным маринованным корнишоном или патиссоном в утреннем омлете даже предпочтительней, нежели сырно-шампиньонная, но я, стараясь держать себя в руках, хотя весь бушую – а нервы, повторяю, как струны! – деликатно опроверг, что горячие огурцы и тем более патиссоны может лопать на завтраки только обскурант, и, в крайнем случае, с горячей слабоподкопченной лососиной гуляют каперсы (1 чайная ложка), но очень клево, когда в омлете с благородной рыбой – спаржа (даже консервированная!). Макаревич изящно перекрестился, благосклонно дал себя сфотографировать на фоне лампад и миролюбиво (надо меня беречь!) добавил, что в горячий шоколад невредно влить бы 2 чайные ложки «Амаретто» или «Айриша», несмотря что на завтрак. Чего уж тут – прав, архиправ Андрей, компетентное мнение. Кстати – салат стиля «Полезный» по А. Макаревичу пикантней не со спинкой «Матиаса», а с микробаночкой анчоусов, причем анчоусное, из банки, масло вмешивается в приправу салата. А горчицу он настоятельно рекомендует в данном случае не мелкотравчатую «Дижон», но – немецкую, кислую, с горчичным же семенем…

Что же до ланча (ланч – это здоровье!), то на ланч я незатейливо съедаю еду легкую, воздушную, а желая себя побаловать, даже и не очень полезную:

Ланч стиля «Угрюмый Портос»

Салат-сельдерей и печенка гусиная с соусом Кальвадос. Ну, «салат сельдерей», как утверждает читатель Дани Дэвидсон из города Х., может приготовить себе на ланч даже имбецил. Стругается вдоль стебель сельдерея, на соломку. Ошпаривается.

Трется 1 шарик кольраби – без кожуры, естественно, – и половинка зеленого яблока. Смешивается в салатнице. Что еще?

Ну, жареный миндаль, ну, чуть подслащенный и подлимоненный майонез. Всё, кажется.

Да и гусиная печенка: подумаешь! Спрыснул винным уксусом, чуть прикардамонил или дал намек имбиря – и на решетку, конечно, не пережарить! Чтоб только слабая – нет, не корочка, отнюдь – а пеночка запеклась над нежнейшей субстанцией. А соус кальвадос – обычный красный соус со жженным в кальвадосе сахаром. И подать на канапе из подсушенного багета. И стакан непереохлажденного «Гиннесса», чтоб на стенках кольцами отмечался каждый, по мере отпиванья, глоток. И – дабл эспрессо. Дабл эспрессо – это дабл здоровье.

Обед. Обедая, следует себя беречь. Посему – не борщ! (Даже по крайнему – из известного мне 35-предметного реестра наименований борщей – рецепту «с петушиными яйцами…»: «бульон из старого петуха томится с кореньями в поде полсуток…».) Не борщ, не кубанская селянка, не… а – вот!

Обед

Суп красный, «славутич»! Суп красный славутич – прост и ясен, как диагноз хронический панкреатит. Следует один килограмм мякоти говядо отварить лишь в присутствии соли, без никаких приправ – два часа на малом огне, снимая пену. Мясо извлечь, бульон процедить. Подсушить до ломкости и хруста на сливочном масле (или, ладно, растительном, что в общемто принципиально) зелень петрушки, разобранный порей и зеленый лук. Отдельно на том же масле поджарить две столовые ложки пшеничной муки до – по изумительно верному наблюдению Вайля и Гениса – аромата лесного ореха. Нетонко обжарьте до корочки говядину. Совместите ингредиенты в супнице, медленно взбалтывая муку. В готовый суп влейте (на 2 литра) полстакана хереса, хорошо проперчите (паприкой) и свежий чеснок или черемшу – толченную с уксусом и солью – предложите себе по вкусу. Куски говядины должны быть не погружены в суп, а возвышаться над уровнем бульона, поэтому – поедать не только с помощью, но с ножом и вилкой. Хлеб заменить на крутоны, водка не возбраняется.

А камбала или морской язык в сухарном соусе отлично развлекут вас на второе. Десерт – дыня, знаю, что говорю.

С ужином (ужин – это здоровье!) дело обстоит не столь благополучно. Ужин в реанимационном отделении обычно подают только персоналу. А безутешные родственники приносят его с собой. Но с утра, обнаружив себя в постели живьем, следует начинать себя беречь. Ради прижизненной славы. А слава, как сказал Макаревич, это когда тебя узнают в храме Гроба Господня.

Как я перестал себя беречь

– Ты посмотри, Александра, чем они отравлают свой божественный организм! Нитраты, нитриты, тринитро…

– … глицерин?

– … толуол! И не дрочись над…!

Этого даже глисты есть не будут.

А. Раков. Москва

А перестал я беречь себя так. Под утро мне приснилась хорошая вредная пища – «горошек со шпеком погамбургски». Сон, но по отзывам сопровождался всхлюпами обильного слюноотделения и жевательной энергичной жестикуляцией. «Горошек со шпеком погамбургски» я помню и люблю как родной, а готовится в сновиденье он почти так же, как горошек со шпиком по-таллиннски. К слову. Тут что-то не так! Я весьма определенно настаиваю! Что – тут что-то не так! Если порасспросить автохтонов, аборигенов и старожилов тех мест, о коих речь ведем, то гарантирую неувязочку: армяне не знают, что такое «кофе по-армянски», голландцы в среднем – что такое «яйца по-голландски» (горячие яйца вкрутую с сыром, майонезом, рисом, чесноком, эх, деревня!), американцы – что такое «американский бильярд» (в Америке он называется как раз «русский» бильярд), русские называют аттракционные горки – «американскими» (американцы – наоборот), а французы открещиваются не только от патента на

«французский поцелуй», но даже от того, что «любая женщина может создать из ничего шляпку, салат и скандал» – французская народная мудрость. Впрочем, я французов поддерживаю, поскольку салат из шляпки чреват, запомни, Аглая, – скандалом. И нечего глазки строить. Так вот – если «горошек со шпиком поталлиннски» (по новой орфографии, в этом горохе стало два «эн», правда, по новейшей – снова одно) – это замоченный в соленой воде и распаренный серый горох со шкварками (что значит – с какими шкварками?! Ясно-с какими, не с птичьими же!), пассерованным луком и поедается в холодном – то есть вредном для желудка виде в присутствии обильного пива, то горошек со шпеком по-гамбургски – алеф: это смесь вышеперечисленного горошка, верней, гороха с чечевицей; бет:

обильно перчен и чесночен; гимел: никакого жареного лука; и – наконец: подается в горячем, даже обжигающем виде! Правда – к тому же пиву. Очень тяжелое блюдо. Пагубное. Вредное. Оно же, но в этот раз с гусиными, а порой куриными потрохами в присутствии того же «шпика» – никак не называется в честь не подозревающих народов и городов – но очень вкусно! Гастроэнтерологов просят не беспокоиться.

Итак, когда мне приснилась вредная пища днесь – я, не прерывая сновидеть, дал себе слово, что как проснусь – перестану себя беречь.

И продолжил со вкусом досматривать аппетитный сон: аривидерчи, диета!

Вообще – гастрономико-кулинарные сны не редкость, – вспомните фараонские сны про толстых коров и тощих коров или аудиторский кошмар про банку сардинок в прованском масле, герой, и положительный герой – Тезей – во сне съел змею, а герцог бургундский Карл вообще – город. И не подавился.

У меня аппетиты скромнее, и мне было ниспослано сновидение:

Сновидение

Я краду из холодильника постную ветчину, заправляю смесью жареных грибов и гречневой (готовой) каши, упаковываю, как блинчики, обваливаю в яйце и сухарях и – раз! – обжариваю на сильном огне. Можно – вместо грибов – плавленый сыр, но это не кошерно. Можно вместо сыра просто набить рубленой зеленью или шпинатом… Не возбраняется и рубленая куриная печенка со слегка припущенным в масле луком-латуком. А вот как рекомендуют – со спаржей или консервированными артишоками – невкусно.

Но – в любом случае – это тяжелая, вредная закуска перед принятием тяжелой пищи, например, трюдо. Есть два способа приготовить трюдо – эдакий полусупполужаркое: подлинный и военно-полевой. Всё равно – гуляш!

Трюдо подлинный

Обжаренные кубики – куски говядины пожирнее – томятся совместно с белой фасолью 3-4 часа в керамическом горшке. Строго отдельно, с небольшим количеством красного перца на

сковороде тушатся помидоры, зеленый лук, болгарский перец. Потом в аморфную эту массу в сотейнике подливается обыкновенная водица, уксус по вкусу. Всё это смешивается с полностью дошедшими до кондиции мясом и фасолью, кипятится на открытом огне минут пятнадцать или в духовом шкафу – полчаса (активные, но мелкие бульки! Иначе подгорит!!!) и разливается по тарелкам с обилием зелени и давленого чеснока.

Так это делается в Провансе и Пиренеях. Я готовлю трюдо примитивней и значительно менее трудоемко.

Псевдотрюдо

Обжариваю мясо и овощи на сковороде единовременно, на очень сильном огне. Заливаю водой – ни в коем случае не подкисляя – во-первых, рано; во-вторых, мясо задубеет. Варю, не обращая внимания на происходящее, под крышкой 2-2,5 часа. В кастрюлю заливаю пару банок консервированной белой фасоли с томатом, перчу, чесночу, петрушу, вливаю уксус (!). Томлю под крышкой вне огня 10 минут и – ем.

Есть еще пара модификаций трюдо – безотказных, как рижская девушка на подряде, – например, «Суп из петуха» (Венесуэла) и «анонимный „Суп оф дэй“, каковой едал в довольно черномазой харчевне в Чикаго, чью рецептуру вычислил, неточно говоря – ретроактивно, по гамме и виду в тарелке.

Суп из петуха – это трюдо, но из расчлененной жирной обжаренной птицы. Естественно, вводимой в котел, когда фасоль на три четверти готова. (А по облегченной технологии как раз наоборот, то есть – завалить птичку в варево вместе с овощным набором, а минут через сорок пять вложить консервированную фасоль и довести до вкусовой кондиции.) В то время как чикагский шедевр, между прочим, таки пальчики оближешь, скажу я вам, готовится не из белой фасоли и постной говядины, а из красной фасоли и таки жирной… ну вот именно.

Положа руку на сердце – я сообщу, что в принципе трюдо не испортишь, из чего бы его не кастрюлили и в какой модели не производили.

Основные недостатки: склонность этого блюда к подгоранию (и во сне очень нервничал по этому поводу-и размахивал руками, а не то что ты, Аглая, подумала. У тебя всё одно на уме). Вторая опасность – вливание воды. Если слишком рано – фасоль развалится до неприличия (кстати – вливать только кипяток – это

азбука!); третий способ загубить сие вполне хамское блюдо – не разобраться с пропорцией чеснока. Любопытно, что в общем-то не главный в блюде компонент, зеленый лук, принципиально вмешивается в концерт – его подмена на репчатый, – и нате: не то! Убейте, но – не то. Сразу не трюдо.

Перестать себя беречь на второе следует осторожно, поскольку факт двух тяжелых горячих закусок и… помните? – как у Теренция в «Евнухе»: «Разорвана одежда, молча девушка рыдает: евнух убежал». (У него же: «Уж давно вся душа моя в кастрюлях…») Ну что я вам скажу?

Если вы не опустились до псевдотрюдо в виде «супа из петуха», то, не выпендриваясь, набейте, не опасаясь тавтологии, среднего потрошеного петушка свежими плодами шесека (мушмулы), очищенными зубчиками чеснока (средняя головка на 1 птицу), поперчите и – в духовку на часа полтора. Да и дело с концом. Ну, ежу ясно, что из шесека следует удалить его несказанной сексуальности косточки, которые так приятно катать во рту, а за жарким все-таки следует присматривать… Гарнир советую попроще – впитывающий соус – рис, что ли. Ну – хорошо: рис с жареным миндалем.

Да! Пожалуй, решено – именно так я и буду себя беречь: чтоб рис с миндалем. На десерт, если уж пуститься во все тяжкие, следует набрать поболе вредных сыров (чтоб истекали, прямо сочились холестерином!). Полезно еще усугубить диетической охлажденной дыней, что несколько портит погромный характер трапезы, но следует помнить, что зато сыры очень вредно, можно и следует лопать в сопровождении вредного вина типа малаги или местной марсалы (я предпочитаю латрунскую марсалу. Да, она – попроще, но в кремезанской присутствует какой-то привкус искусственности). От тортика я (ну нельзя же так безответственно относиться к своему изношенному организму – надо в чем-то и себя ограничивать, а?!), естественно, откажусь. В пользу крепчайшего кофе. Называется этот способ себя загробить – «кафе ди».

Кафе ди

Это столовая ложка молотого, черных сортов кофе, залитая стаканом кипящего молока. Без никакого сахара! Наоборот – на кончике ножа – чуть-чуть соли. Когда муть этой бурды осядет (закройте стакан блюдечком), лучше наскребите ножом чайную

ложку горького шоколада (не грубее очинков при заточке карандаша) и аккуратно влейте в напиток – столовую ложку рома.

Что «Как это?». Так это. Иначе будет никакой не «кафе ди» – а черт знает что по-флорентийски (а помоему – даже по-румынски. В «Румынской кулинарии» – если без рома, но зато с сахаром – этот кофе обозвали кофе по-флотски… Выводы делайте сами – не хочу прослыть румынофобом). А во флорентийский вариант – хоть жижу отфильтровывают, соль – ни-ни, зато не молоко, но кипящие сливки. А ром флорентийцы, наверное, отдельно трескают. Не чайными ложками, естественно.

Ну ладно – тут не вредно было бы, конечно, осоловелым взглядом обвести интерьер дворца и спросить Аглаю, где вредная сигара. После обеда – системы «манила». Зелененькая такая. Сигара системы «манила» – лучшее завершение пагубного застолья. В ней мало того что никотина на табун, так еще эфирные масла и ведро канцерогенов. И хотя традиционалисты предпочитают «упмен» или «корону», я – за зеленую длинную «манилу»: так патетичней, потому что всё равно – дни сочтены. Сколько мне в сущности осталось, если вдуматься? Ну еще штук тыща обедов в стилистике «Луккул у Лукулла» (сколько и где «к» и «л»?), ну еще парадругая (заткни уши!) – Аглай. И всё. В то время как приличные люди… А что люди?

А люди будут есть полезную траву с бескалорийным чем-нибудь хихикающим и отрубями, сидеть на всех диетах сразу (это еще куда ни шло – это хоть необычайно развлекает на званых обедах – когда девочки с удивительной, роковой, последней, запредельной откровенностью рассказывают друг другу, ошеломленному обществу и кому ни попадя – как, по скольку раз и как трудно они на чем, в смысле диеты, – сидят; и все, давясь, внимательно слушают) и бегать трусцой – когда меня не станет. Если я не буду себя беречь! Надо открыть глаза и посмотреть в глаза правде жизни.

И тогда я открыл глаза и посмотрел в глаза правде жизни: очень хотелось есть.

P. S. Умоляю, извините меня, старика. В «Суп из петуха» следует положить – в уже снятый с огня – душицу. Повторяю, «души-цу» – лучше свежую, но можно сушеную… Теперь – всё.

Похмелье

Вино может с полным правом считаться самым здоровым и самым гигиеническим напитком!…

Луи Пастер

Вина и крепких напитков не пей ты и сыны с тобою, когда входите в скинию собрания, дабы не умереть. Это вечное постановление в роды ваши.

Тора, Третья книга Моисеева, Левит 10,9

С похмелья мутит даже от любимой автоцитаты:

О завтраке не могло быть и речи. Пил морс, если кто запамятовал – старинный северный напиток – декокт клюквы – кисленькое с подоконника.

… Воображаю ваше состояние —
вы девушку убили топором,
и на лице у вас теперь страдание
которого не описать пером… —

расслабленно по памяти процитировал Михалик.

– Воображаю, – неожиданно рассердилась мама, до того, тихо пригорюнившись, присутствовавшая на семейном завтраке, – ты прожигаешь жизнь, сынок!

– Да! – гаркнул из-за перегородки папа, не помещающийся третьим в $2 \times 2 \times 2$ – кухне.

– Мы с отцом надеялись, что ты остепенишься, ты же врач, доктор благородной профессии…

Как только заводили о медицине, человек благородной профессии, врач-расстрига, начинал тосковать. С похмелья. На побывке в России. С юности поэт больных не любил.

– Полмесяца как ты здесь, вдумайся, сынок! «Два раза ногти отросли!» – вдумался в это удивительное обстоятельство сынок.

– И что? И где ты?!

«Где я?» – со вскипающим изумлением озирался мысленным взором Генделев.

– И что, – продолжала раздражаться мама. – Видим мы тебя?… Мы – тебя?…

– Может, это и к лучшему, родные мои, – указнился сынок.

– Ты, мил-друг, как с цепи сорвался, пьянки-гулянки, чем от тебя пахнет? Дешевыми духами!…

– «Северное сияние»… – начал было оправдываться сын, но – осекся, то, что пил внутрь, не поймут…

– Прохвост! – к месту сказал из-за стенки папа. – Ты губишь свое здоровье на корню!

«На корню, о, как верно!» – чуть было не кивнул головой Миша, но не кивнул – больно.

– И вообще, – сказала мать, – ты что, приехал в нашу страну вести себя как прощелыга?

– Как прощелыга, – эхом (есть такой синдром в психиатрии: эхолалия – дело швах!) отозвался доктор Генделев, – как прощелыга…

– Посмотри, как ты вызывающе одет, – холоднокровно добил отец.

– Тебе 37 лет!

– Хороший возраст для расстрела, – тяжело согласился сын.

Конец цитаты. Некоторым всё ясно, несмотря на то что десятилетней давности фрагмент. Похмелье – дело серьезное. А восприятие какой ни есть пищи днесь в состоянии – это если и утреннего (значит, повезло) похмелья – проблематично.

У этих некоторых наблюдается сухость во рту (дегидрация организма), головная боль, о, это еще деликатно сказано – головная боль! (интоксикация организма), тошнота, ну, скажем, икота, головокружение (скачки артериального давления), ох!

Не говоря об отказе функций органов, в том числе чувств, – напрочь. Короче:

Если бы в следующее утро Степе Лиходееву сказали бы так: «Степа! Тебя расстреляют, если ты сию же минуту не встанешь!» – Степа ответил бы томным, чуть слышным голосом: «Расстреливайте, делайте со мной, что хотите, но я не встану». Не то что встать – ему казалось, что он не может открыть глаз, потому что, если он только это сделает, сверкнет молния и голову его тут же разнесет на куски. В этой голове гудел тяжелый колокол, между глазными яблоками и закрытыми веками проплывали коричневые пятна с огненно-зелеными ободками, и в довершение всего тошнило, причем казалось, что тошнота эта связана со звуками какого-то назойливого патефона. <…> В полутьме что-то тускло отсвечивало. Степа наконец узнал трюмо и понял, что он лежит навзничь у себя в кровати, то есть на бывшей ювелиршиной кровати, в спальне. Тут ему так ударило в

голову, что он закрыл глаза и застонал. <…> Пошевелив пальцами ног, Степа догадался, что лежит в носках, трясущейся рукой провел по бедру, чтобы определить, в брюках он или нет, и не определил.

Не хочется прерывать любимую цитату, тем более что мы еще не дошли до сущности, ибо наше цитирование узкослужебно: мы все-таки катаем главу за главой серьезный кулинарный трактат, и проблема похмелья нас волнует, хоть и противно сказать, гастрономически – поэтому продолжим цитату с зиянием.

Дорогой Степан Богданович, – заговорил посетитель, проницательно улыбаясь, – никакой пирамидон вам не поможет. Следуйте старому мудрому правилу – лечить подобное подобным. Единственное, что вернет вас к жизни, это две стопки водки, с острой и горячей закуской. <…> Степа, тараща глаза, увидел, что на маленьком столике сервирован поднос, на коем имеется нарезанный белый хлеб, паюсная икра в вазочке, белые маринованные грибы на тарелочке, что-то в кастрюльке и, наконец, водка в объемистом ювелиршином графинчике. <…> Открыли кастрюльку, в ней оказались сосиски в томате…

Прежде чем обсудить, верен ли был тактический маневр дьявола в процессе опохмела Степана Богданыча Лиходеева, физиологичны ли методы и верна ли последовательность манипуляций, сообщу несколько практических аксиом, познанных не сказать на шкуре своей, но за долгую и разнообразную жизнь выстраданных мною – доктором Генделевым.

Аксиома 1. Если можешь с похмелья не пить алкоголь, не пей. С физиологической точки зрения утреннее поступление алкоголя в любом его виде организму противопоказано. Похмелье, строго говоря, – это алкогольная интоксикация, и в идеале речь должна идти о трехходовке в ликвидации последствий отравления:

алеф) облегчение состояния страждущего, то есть снятие симптомов болезни (паллиатив, симптоматическая терапия);

бет) выведение из организма токсина и продуктов его адаптации – очищение организма (собственно лечение);

гимель) восстановление функций страдальца (реабилитация).

Однако это в идеале. На практике с похмелья если и не приходится идти на «работу», то как-то всё же связно приходится отшивать незваных посетителей, друзей и праздных проходимцев, отвечать на телефонные звонки, стараясь не дышать в трубку и думать о возвышенном.

Поэтому абсолютно исключено употребление с похмелья пива, джина с тоником, сухенького винца и прочих, слишком жидких и малопитательных напитков. Опасно, глупо и не поможет.

Лучшими силами кафедры гигиены питания и клиники элементарных заболеваний Ленинградского санитарно-гигиенического медицинского института (который, как известно, я в свое время заканчивал с обоюдным неудовольствием), нами, о ту пору юными оболтусами, была разработана схема идеального опохмела. С учетом последнего слова науки на переломе 60-70-х гг. Схема довольно громоздкая и, сразу оговорюсь, предназначенная к внедрению в здоровый и не старый организм с одной стороны, и – так сказать, с другой стороны, – категорически не подходящая для лиц, страдающих хроническим алкоголизмом, и даже пьяниц. А так, для увлекающихся. Прежде чем отрубиться, поставьте два будильника. Первый – за час до того, когда вам надо вставать во имя выполнения трудовых обязанностей. Рядом с первым будильником установите стакан с кефиром, йогуртом, простоквашей, ряженкой, томатным или манговым соком и положите таблетку аспирина (при отсутствии, что существенно, почечных патологий и анацидного гастрита) или дексамола, акамола. Вторую такую же композицию, но будильник показывает точное время подъема, следует водрузить подальше от кровати, чтобы наверняка встать, когда достанет трезвон.

Далее порядок действий очевиден: дзинь! В том состоянии, когда доносится это дзинь, вы от счастья, что еще не надо вставать, и жажды сглотнете не то что стакан кефира с аспирином, но даже кумыс и керосин и блаженно отключитесь. Ко второму звону вы очнетесь тяжело, но по крайней мере с половиной головной боли и ненависти к миру, данному вам в ощущении.

Заставив себя стать стоймя, следует категорически отказаться от физических упражнений, особенно с эспандером, и наклонов, и – что есть новое слово в наркологии – от водных процедур.

Вместо того чтобы набухиваться чем ни попадя от чудовищного ощущения жажды (дегидрация) – ни за что, ни капли рекомендуемых дилетантами, простаками и просто друзьями детства напитков: знаете ли, чашечку крепчайшего кофе али чифирку от пуза – об этом не может быть и речи, это вандализм. Следует максимум выпить строго один стакан грейпфрутового, апельсинно-лимонного, клюквенного, да и хоть черта в ступе, но лишь бы с лошадиным присутствием максимальной дозы витамина С – и немедленно позавтракать. Повторяю: не-мед-лен-но. И по-зав-тра-кать. (Дальше – душ и на коня.)

Конечно, кусок в рот не лезет. Вообще в рот ничего не лезет. Конечно, мир смотрится как-то раскосо набекрень. Но ведь вас

никто не уговаривает слопать за обе щеки фаршированную гусиную шейку по-еврейски, кусок кабана на вертеле по-мазовецки или полезной геркулесовой кашки с кленовым сиропом, не говоря о тортике. Позавтракать следует обязательно горячей (острой) полужидкой субстанцией Воланд, был прав. Отсюда: лучше всего на завтрак, как это ни дико, но знатоки оценят, – суп.

О целительных свойствах брутальных супов системы «хаш» уже писалось. Отлично идут с похмелья наваристые грибные супы, «пастушеская похлебка», кислые щи, супы из бычьих хвостов (красный и белый, которую рецептуру я уже приводил в курсе «Общества чистых тарелок), на худой конец, проканают и борщ пожиже, и гороховый суп с копченостями, рыбная, мясная солянка, томатный суп. Допустимы „чанахи“, жаркое по-русски в горшочке, суп с пельменями, чахохбили, чорба.

То есть Воланд в качестве имитации вот этого самого супчика с похмелья и предложил горемыке Лиходееву горячие сосиски в кастрюльке с томатом. Как же быть с остро желаемыми и даже вожделенными икрой, белыми маринованными грибами и т. д.? Твердо отвечу: да! Хотя сие противоречит окологастритному состоянию вашего желудка, но альтернативно этому состоянию ведь не противоречит только полезная манная каша, на которую организм не уговорить Итак, остался за бортом нашего опохмела не риторический, но кардинальный ответ на вопрос, прав Воланд или не прав, предложив С. Лиходееву выпить? Те самые две целительные стопки.

Аксиома 2. Не можешь не пить с похмелья – пей. Но – две стопки, бестолочь! Русским языком сказано: две.

Аксиома 3. С похмелья надо себя беречь. С похмелья нельзя дуть воду литрами (а то опухнешь), курить, особенно натощак, ходить в сауну, передвигаться системой джогинг, размышлять, почему ты такой бедный, если ты такой несчастный, заниматься любовью с любимой и особенно – с нет, и, конечно, при всей громоздкости предложенного меню – обжираться. То есть перегружать желудок. Поэтому дозы вкушаемой пищи должны быть щепетильны. Когда следует выпивать пресловутые две стопки? Вопрос не праздный. Отвечаю твердо – до и после горячего. И гарантирую, что вам будет ничего себе первые 2-3 часа на службе.

С питьем связано громадное количество предрассудков. Хотя некоторые из этих предрассудков не только жизненны, но и жизнью подтверждены.

Например, предрассудок, что не следует заливать себе в глотку разные алкогольные напитки единовременно.

Предрассудок «не смешивай, худо будет» – я специально интересовался этим вопросом – не имеет никакого физиологического обоснования, тем более протоколом исторически сложившихся обедов и ужинов это опровергается. «Правила светской жизни и этикета» сообщают нам, ошеломленным, что:

«Подаются вина в следующем порядке. После бульона или супа подают: мадеру, херес или портвейн. После говядины: пунш, портер, шато-лафит, сент-эстеф, медок, марго, сент-жульен и т. п. После холодного: марсалу, эрмитаж, шабли, го-барсак, вейндеграф и т. п. После рыбных блюд: бургундское, макон, нюи, помор, пёти-виолетт, рамоне-эрмитаж и т. п. За соусами: рейнвейн, сотерн, го-сотерн, шато-д'икем, мозельвейн, изенгеймер, гохмейер и т. п. После паштетов перед жарким: пунш в стаканах и шампанское. После жаркого: малагу, мускат-люнель, му-скат-фронтеньяк, мускат-бутье и проч.».

О, как болит голова! А вы говорите – «не мешай».

Похмелье – 2

Я ведь… из Сибири, я сирота… а просто, чтоб не так тошнило… хересу хочу…

Вен. Ерофеев. Москва – Петушки

Итак:

«После жаркого: малага, мускат-люнель, мускат-фронтеньяк, мускат-бутье и пр. Бургундское и кларет слегка подогревают в горячем песке, и вообще все красные вина подаются не слишком холодными, шампанское же – напротив, как всем известно, держат в металлических вазах, наполненных льдом, и вынимают бутылки из этой ледяной ванны только в ту минуту, когда лакеи должны разносить вино кругом стола и наливать его в бокалы. Кофе и сладкие ликеры *(pousse-cafe)* подают большею частью через четверть часа после десерта, кофе пьют без сливок и безо всякого рода печения и запивают крохотной рюмочкой маслообразного сладкого ликера: этот напиток не хмелен, быв употреблен в таком малом количестве; его подают для успешного пищеварения после обильного и разнообразного употребления…»

Вот от него-то и похмелье! Ежели заглотать по списку из того многоструйного гейзера, хвостик которого протек из главы «Похмелье-1» в главу «Похмелье-2», то не вызывает никаких сомнений, что именно «крохотная рюмочка маслообразного сладкого ликера» и есть причина чудовищной головной боли и вообще всего этого hangover'a. Причем предрассудок «не мешай» по каким-то неизвестным мотивам почему-то не опровергается наличием целого питейного материка, со своей собственной цивилизацией – русский человек в своей русскоговорящей форме с цивилизацией коктейлей не знаком! С похмельем от монохромной гаммы «Агдама» – да, а с «Манхэттеном» без последствий в смысле – чан бо-бо – нет, не знаком. Максимальные уступки сделаны для ерша, «Северного сияния» (спирт с шампанским) и «Бурого медведя»: всё остальное – в той или иной степени – «Слеза комсомолки» Св. Венедикта.

«Не смейтесь, у меня богатый опыт по созданию коктейлей. По всей земле от Москвы до Петушков пьют эти коктейли, не зная имени автора, пьют „Ханаанский бальзам“, пьют „Слезу комсомолки“, и правильно делают, что пьют».

(В. Ерофеев).

Не без удовольствия привожу строго ерофеевскую рецептуру:

Ханаанский бальзам («Чернобурка»):

Денатурат 100 г «Бархатное»
пиво 200 г
Политура очищенная 100 г

Дух Женевы:

«Белая сирень» 50 г
Средство от потливости ног 50 г
Пиво «Жигулевское» 200 г
Лак спиртовой 150 г

Слеза комсомолки:

Лаванда 15 г
Вербена 15 г
Одеколон «Лесная вода» 30 г
Лак для ногтей 2 г
Зубной эликсир 150 г
Лимонад 150 г

«Приготовленную таким образом смесь надо двадцать минут помешивать веткой жимолости. Иные, правда, утверждают, что в случае необходимости можно жимолость заменять повиликой. Это неверно и преступно. Режьте меня вдоль и поперек, вы меня не заставите помешивать повиликой „Слезу комсомолки“, я буду помешивать ее жимолостью. Я просто разрываюсь от смеха, когда при мне помешивают „Слезу“ не жимолостью, а повиликой…» *(Примеч. В. Е.)*.

Сучий потрох

Пиво «Жигулевское» 100 г
Шампунь «Садко – богатый гость» 30 г
Резоль для очистки волос от перхоти 79 г
Клей «БФ» 12 г
Тормозная жидкость 35 г

Дезинсекталь для уничтожения мелких насекомых 20 г

«Все это неделю настаивается на табаке сигарных сортов и подается к столу. <…>

Итак, «Сучий потрох» подан на стол. Пейте его с появлением первой звезды большими глотками. Уже после двух бокалов этого коктейля человек становится настолько одухотворенным, что можно подойти и целых полчаса с расстояния полутора метров плевать ему в харю, и он ничего тебе не скажет». *(Примеч. В. Е.)*.

Между прочим, я совершенно официально столкнулся в свое время с этой проблемой «мешай или не мешай», причем в весьма неакадемической обстановке, и отнюдь не на литературном, а бытийственном – не скажу поприще, но скажу – пространстве. С проблемой коктейлей.

Довелось мне проходить медпрактику в самом удивительном, волшебном, с точки зрения идиотизма так называемой «застойной эпохи», месте на земле – в городе Чёбсара Вологодской области. Всё было хорошо и ладно в городе Чёбсара: и памятник неизвестному человеку против райкома (который памятник был поставлен в 30-е годы, дабы увековечить внешний вид и пламенную революционность неизвестно уже кого, потому что тех, кто помнил, кому этот памятник, – ликвидировали, а памятник снести побоялись); и лесная школа для полиомиелитных детей «Республика бодрых» им. Зорге; и площадь Р. Зорге; и надпись на магазине, торгующем спиртным: не «Сельпо» там, не «Винмаг», не «Вина – воды», а «Славься в веках!». Лапидарно, четко.

Еще там продавалось ровно три вида местных ликеро-водочных изделий череповецкого разлива:

«Вермут народный – 92 коп. банка» (так было означено на этикетке);

«Ликер малиновый» – без объявления, но действительно ультрамалинового цвета;

«Настойка горькая Стрелецкая» – самое дешевое средство от евреев.

Пили также «Тройной». Но не об этом речь, не до ностальгии. Речь о том, что в ресторане «Восход» города Чёбсара Вологодской области в меню было напечатано «Коктейля». И под № 1 там, в меню «Восхода», значился крепкоалкогольный коктейль «Закат», и в скобках – выход продукта (100х100) без комментариев.

Я, юный д-р Генделев, естественно, затрепетал, поелику как же не хлебнуть в «Восходе» «Заката», извлек из завсегдатайской банды условно освобожденных официантку по имени Фаина и попросил Фанечку изложить мне, что означает сто на сто.

«Сто – водка, сто – томатный сок», – сказала твердо Фаина и ушла принести мне «Кровавую Мэри» в чёбсарском исполнении, возвратившись с подносом, на котором стояли ровно два раза по сто. Водки и томатного сока. Каждое в своем стакане. Рядом лежала соломинка. Вот и я говорю: «Коктейля»!

Не менее экзотический коктейль скормили мне, слабенькому с похмелья, в городе, как теперь выражаются, Санкт-Петербурге. Коктейль «Богатырский». В 1987 году. В знак признательности родины за мое десятилетнее отсутствие внутри ее. В одном на этот раз стакане, зато граненом.

Коктейль «Богатырский»

Водка (гадкая) – 100 г
вода «Полюстрово» (теплая) – 25 г
оливка греческая зеленая – 1 (штука).
На край стакана надет ломтик вареной картошки.

Мой добрый знакомый Илья Исаакович Лазерсон, в недавнее время шеф-повар ресторана «Европа», пятизвездного гранд-отеля «Европа», в оные времена – гостиницы «Европейской», кулинар и гурмэ экстракласса и, между прочим, автор «Классических кулинарных этюдов», книги, рекомендуемой мной для любого мало-мальски внятно готовящего существа обоего пола, советует опохмеляться так:

Коктейль «Устрица прерий»

Джин (или виски, всё равно мутит) – 25 г
лимонный сок – 5 г
острая паприка – сколько выдержат
желток сырого яйца – один
столовая ложка кетчупа, соль, черный перец, лед.
Тщательно перемешать; выпить залпом.

Коктейль «Русский полет»

Водка холодная – 50 г
томатный сок – 100 г
соль, черный перец, пять капель «Табаско», лед.
Я рекомендую, со своей стороны, ощутить коктейль.

Коктейль «Конкордия»

Джин – 50 г
вермут белый сухой, лучше «Чинзано» – 15 г
желток сырого яйца – один
лимонный сок – три чайные ложки.

Коктейль «Мизерикордия»

Водка – 50 г
томатный сок – 50 г
желток – один
чайная ложка лимонного сока соль, черный перец, сладкая паприка.

Приемлемы:

«Улыбка Марии»

Полстакана ледяного кокосового молока
колотый лед
мускатный орех на кончике ножа
белый ром – 40 г.

«Буза»

Сметана жирная – 100 г
пиво – 350 г
колотый лед, соль, черный перец.

«Ренессанс»

Томатный сок – 100 г
сметана – 100 г
водка – 50 г
«Табаско», соль.

Примечание: коктейль «Ренессанс» получится лучше и эффективнее, ежели использовать не томатный сок, а, проще говоря, помидорный, то есть попросить сострадательную Аглаю

ошпарить 2-3 помидорины, содрать с них кожуру и, пока вы отвернулись, перетереть в пасту любым, доступным Аглае, способом. Отвернуться следует из соображений профилактики головокружения.

Коктейль «Родриго»

Лимонный сок – 50 г
текила – 50 г
сахар – пол чайной ложки
кайенский перец, соль, благословение, музыка Бизе.

Коктейль «Бокер тов, Исраэль» (Good Morning Israel)

Капустный рассол – 100 г
огуречный рассол – 100 г
стопка водки в отдельной посуде
на всякий случай – тазик.

Чем закусывать с похмелья – смотри финальную главу этого цикла на следующем заседании «Общества чистых тарелок»: «Похмелье – 3».

Похмелье – 3

Мы фазаны-партизаны, будет война – мы ф-р-р-р тайга!
Елькам лазим, белькам бьем, бурундук сельпам сдаем!

Салехардская народная песня

Читатели, читательницы и прочие пострадавшие с мест.

Братья и сестры!

Ну зачем же так болезненно реагировать на мои, пусть и не тотального характера, но всё ж – вполне академические рекомендации: как, сколько раз и в какой честной компании изживать синдром абстиненции?! Что вы ко мне лезете со своей растрепанной курицей?

Как написано в классическом труде А. А. Портного и И. Н. Пятницкой «Клиника хронического алкоголизма» – памятке моему поколению? А так написано в классическом труде и памятке: *«… лечение следует начинать и до появления у больного желания отказаться от пьянства».* Между прочим, в том же настольном пособии огненными буквами сообщается: «Жене больного следует объяснить, что ее инициатива может вызвать временное ухудшение отношений с мужем…»

Поэтому надо, чтоб в доме тихо чтоб!

Поэтому надо, чтобы «элемент принуждения – в виде постоянного стороннего контроля за больным и угрозы общественным наказанием» – не нависал над бедовым, раскалывающимся от сокрушенности и непременного чувства вины теменем, а притих элемент!

Поэтому действовать надо вкрадчиво.

Вот, например, наш постоянный читатель и отличник Игорь Александрович Л-ский в оные, златые, если вдуматься, времена нашей с ним молодости, о которых – и временах, и молодости – я с удовольствием ничего не помню, и вспоминать-то не хочется, пытался на общественных началах с целью «подавления влечения, которое становится возможным лишь после проведения симптоматического лечения, направленного на нормализацию соматического и психического состояния пациента», а также потому, что «лишь один факт пьянства, без признаков зависимости, – основание для передачи такого лица исключительно в сферу воздействия общественных организаций»

(Г. В. Зеневич, 1963), – пытался в виде чистого эксперимента Игорь Александрович обучить страждущих опохмеляться «Растрепанной курицей».

Дело, как вы уже догадались, происходило в городе Салехарде, небогатым промысловым летом тысяча девятьсот семидесятого года, когда Гарик работал главным, конечно, оформителем. Салехарда. В смысле – подкалымить на хорошо оплачиваемых сезонных разбоях в богатой пушниной и мошкой, безобидной, в сущности, автономии – художником во Дворце культуры оленевода.

Коктейль «Растрепанная курица» стал после невинной прививки столичного лоска нравам северных народов любимым лакомством оленеводов-промысловиков и простых тружеников весла, кайла и мурла на долгие годы. Был песец или не было песца, но – тенденция, однако.

Спрашивается – о чем слагает маленький северный народец салехардцев песни и поет их долгими полярными ночами в ярангах отдаленной Салехардщины? Отвечается – о краснолицем великом человеке поет передовик, о беспартийном большевике с большим сердцем, открытым всем нуждам и чаяньям полярного утра хенговера, когда денежки тю-тю, чан бо-бо, а важенка твоего вида гав-гав! О художнике слова и дела, о мудреце, многознатце и умельце, Главном шамане-дизайнере, проживающем ныне в Неделимом – пусть отсохнет ихняя правая рука – Иерусалиме! А вы еще спрашиваете, читатель Дани Давидсон из города Хэ, почему до сих пор не отмер обычай салехардских аидов носить песца на бар-мицву, серебристого нашего песца! Постыдились бы, читатель Д. Д. из Х.! Да, плохо, если вдуматься, знаем мы своих героев – культуртрегеров, просветителей, миклухо-маклаев наших.

«Растрепанная курица» – шаманского разлива, по словам И. А. Л-ского, создается двумя взмахами крыла: в кружку салехардского пива вбивается сырое, обязательно куриное яйцо и сильно взбалтывается. Эффективность этого коктейля именно на салехардскую публику объясняется полным отсутствием у этой публики воображенья – это раз (зачем воображение в Салехарде, кому оно нужно?) и два – недоразвитые любят волшебненькое.

Представьте себе, что вы с утра приготовили себе в домашних условиях этот микст. А вот похмельный несложный песецовод может даже и не только приготовить данный, отдельно взятый коктейль, но и выпить его. Утверждаю (хотя, как говорит Майя Каганская, «доказать не могу»), что если бы сыктывкарский обитатель мог представить себе, как И. А. Л-ский пьет пресловутую курицу в Израиле, скорее всего его бы… Да! Вот

именно. И все-таки предметом нашего исследования является, в первую очередь, решение проблемы похмелья в общем виде, когда смущающие частности типа «смешивай – не смешивай» носят уже чисто исторический характер: «надо было мешать?!».

А может, головы предков из побогаче, чьи меню и разблюдовки не помещаются в главу, были соответствующие?

Что же гласит наука, которая, как известно, порет хренотень исключительно на переднем крае современного этой хренотени знания? А наука опровергает оба алкогольных предрассудка: и что мешать алкогольные напитки не возбраняется, и что пить можно не обязательно «по восходящей» – от слабенького через сухенькое и сладенькое к крепенькому и беленькому!

Правда, наука не в состоянии опровергнуть чудовищную головную боль наутро. Которая головная боль не критерий науки, а критерий истины. Так называемое точное знание лепечет что-то невнятное по поводу чистоты, то есть очищения от сивушных масел, способа перегонки, отсутствия химических красителей…

А по мне – так или всё дело в цене и подлинности наименования: у меня совершенно ничего не болит от тыщефранкового, естественно, естественного шампанского и болит при мысли о восьмишекелевой «Фантазии» с пивом, или наука бессильна, или дело всё ж во вчерашней дозе приятия и климате в стране восприятия.

И конечно же, всё дело в стиле и характере напитка.

… Есть в природе такая кактусовая водка – текила. Ничего хорошего о ней сказать не могу – дело, конечно, вкуса, наличия кастаньет и прочего антуража Лос-Бандитос. Текила бывает разная, но, в первую очередь, дешевая и дорогая. Так вот, мучачас, если вам надо – посреди пира – срочно протрезветь, то – как ни странно, но работает – следует: вложить большой палец – обязательно своей! – левой руки в свой – обязательно же свой левый – кулак, образовавшуюся ямку натереть смачно лимоном и еще для верности туда – пару капель выжатого лимонного сока, посолить свою облимоненную руку, хлопнуть стопарь текилы, ахнуть, быстро облизать верх кулака, утереть слезу и немедленно минут на семь-десять протрезветь. Того протрезвления в принципе должно хватить на самое необходимое – перепалку, перестрелку, перегонку коня на новую парковку.

Ахтунг!!! Главные правила техники безопасности при выполнении вышепредложенного на основании личного опыта полезного упражнения – это:

– ни в коем случае не предполагать, что эффект продлится более тысячи секунд;

– не пить более одной стопки текилы;

– не пить после стопки текилы, скажем, коньячок;

– не ссориться с полицией, особливо дорожной;

– не закусывать и петь бесамемучу.

Примечание: опохмеляться текилой не стоит.

Любопытнейшие сведения, порой явно не утилитарного свойства, сообщает нам фундаментальное пособие «Хенговер» («Похмелье») некоего преподобного Арслана С. Ретона, рассчитанное на широкий круг читателей, но – белых, англосаксов и протестантов, ибо русский человек али похмельный гарлемец за предшествующую собственно труду проповедь – 45 страниц на тонкой рисовой бумаге о вреде возлияний – автора бы нашел и поговорил.

Оказывается, пить с похмелья следует обезжиренное и витаминизированное козье молоко, следует принять ледяной Сильной Прямой Струей душ, медитировать в благости не менее получаса, молиться, извиниться перед близкими и друзьями дома за доставленное естердей и туморроу беспокойство, полстакана кукурузного отвара, сок стеблей сельдерея и не употреблять соли и нецензурной лексики.

По преподобному А. С. Ретону, именно с похмелья слабый человек наиболее «открыт и дьяволу, и всем его демонам из Геенны Огненной, а в свите Антихриста будет много похмельных, НО НЕ РАСКАЯВШИХСЯ». Меж тем в труде Ретона нет ни слова об ледяном квасе, капустном и огуречном рассоле, соке моченых яблок, «Растрепанной курице», «Устрице прерий» и коктейле «Родриго».

Завтракаю я как-то с утречка с залежавшимся со вчера и не очень чтобы свежим гостем и, если мне не изменяет память, собеседником и коллегой по хоровому пению, и читаю вслух. Меню:

> Кувшин свеженадавленного грейпфрутового сока

> «Alka-Seltzer» – 2 таблетки

> Салат «Прорыв блокады» (две тончайше нарезанных, до прозрачности редиски, одно перо зеленого лука, крохотный корнишон с кожурой в пупырышках, банка холодной нежирной сметаны, довольно много укропа, соль)

> Огурцы малосольные, только что из рассола с налипшим укропом и чесноком – два

> Молодой картофель, подрумяненный на сливочном масле, – маленькая чугунная сковородка

> Помидоры маринованные, каждая помидорина с вишню – 20

> Лососина семужного домашнего посола – два ломтика. И лимон

> Маслята моего маринада с добавкой самой малости неочищенного, пахучести чрезвычайной краснодарского жима подсолнечного масла (не спрашивайте, где награбил) – жменю

> Суп грибной из свежих шампиньонов, который я готовлю так:

Суп грибной опохмелочный

На сливочном масле на скорую руку обжариваются тонко наструганные вдоль ломтики тщательно отмытых грибов и несколько перьев зеленого лука, а также очень тонко нарезанный стебель сельдерея, петрушка и укроп. В конце жарки (на открытой, естественно, сковороде и большом огне в поджарку я всыпаю столовую ложку гречневой муки, жду, когда мука потемнеет до цвета какао) и медленно, не переставая тщательно помешивать содержимое, вливаю в сковороду горячее молоко и сливки (50х50). После чего сковорода опорожняется в кастрюлю, и суп доходит на медленном огне еще четверть часа. Перед подачей на стол в тарелки выкладывается по столовой ложке тертого сыра, и суп довольно основательно перчится.

И вот когда уже та самая вторая и окончательная рюмка ледяной и прозрачной влаги летит к бедовым устам, тихий твой собеседник подробно излагает тебе способ изготовления «Растрепанной курицы» по-салехардски.

Гусак

О гусь! Не едывал сладчайше…

М. Хемницер

Излишне напоминать, как Михаил Самюэльевич хаживали на гуся. Желающих освежить отсылаю к второисточнику, к роскошной, фантастической, с точки зрения остроумия, израильской работы, монографии Майи Каганской и Зеева Бар-Селлы «Мастер Гамбс и Маргарита», где о Михаил Самюэльевиче – всё, о гусе почти всё, исключая, как его, гуся, мамочку, подготовить к поеданию. Обо мне, тоже тезке М. С, – ни слова: одним словом, скучная, совершенно непознавательная монография.

Мы, Михаил Самюэльевич Генделев, не гусекрад, но при виде гуся ощущаем неприличный зуд. Очень хочется приготовить тушку и подать к Новому году. Очень хочется дожить до следующего гуся б'шана абаа (в будущем году). Провел я разыскания историко-этнографического свойства: а с чего это гусь в европейской традиции – птица священная? Не сказать сакральная – мифологическая птичка: Гамаюн, Феникс, Гусь, Царевна-Лебедь. (О гусе в «Мифах народов мира» – на полсловца.) Гусь, в общем-то, не белоснежен. Гусь, в среднем, сер. Характера не рождественского… Ну, если б Агнца подавали к столу на День обрезания Христова – куда ни шло. Если бы Голубя – еще духовней. Кабы Рыбу – совсем эзотерично. Но Гусь? Мы мало знаем о Гусе. Гуси гоготом спасли Рим.

Гусь – птица редкая.

Гусь бывает золотой (Гауф).

Нильс и его гуси.

Гадкий утенок.

Опять же, гуси-лебеди.

По имени гуся названы гусли, гусиная кожа, гусары и Ян Гус.

В принципе, поедать гуся – не еврейский, дикий обычай. Отчетливо немецкий, хотя именно в Германии – самая скучная гусиная кулинария. Там из божественного гуся делают скучную колбасу. И это народ Канта и Гете!

Обычай – рождественского гуся на Новый год, причем с яблоками – ритуально – оказывается, вполне языческий, не дохристианский, а скорее позднеантичный. Источник – вполне обэриутская, с привкусом литературного идиотизма, легенда об апокрифическом волхве по имени, вы будете смеяться, Исаак.

Гойский волхв Исаак – в утилитарных целях ведовства, волхования, прогнозирования и камлания – решил использовать обязательно невинную, естественно, гойскую девушку 13 лет. Но ее отбили гуси, древнегерманские и народные, колдуна затюкав. До смерти. С божьей, как говорится, помощью. (См.: Бабель И. «Конармия»). То ли сие пришлось на 31 января, то ли потому, что полное имя злостного чудотворца было Исаак Януарий, то ли древние кельнцы, а дело было под Кельном, совсем умом тронулись, но огладывать до костей лапчатых спасителей за новогодним столом оказалось полезно и исторически прижилось. На Рождество и позднее с похмелья лопают гусятину как в европейских странах (где гусь водится, как в Голландии, или не водится, как уже – в Западной Белоруссии), так и на выселках – в Гренландии, Канаде и Австралии. На Мадагаскаре, вероятно, вместо – съели эпиорниса, съели легендарную птицу-слона, которая якобы водилась на Мадагаскаре; прообраз неуточненной подлинности птички Рух из «Сказок Синдбада-морехода». Полностью, как вид выели. С яблоками. Тоже, в сущности, тот еще был гусь.

Как идет на гуся Михаил Самюэльевич Генделев? В мединат Исраэль шлема, то есть в Израиле «от моря и до моря», что недалеко, – гуси бытуют двух видов: гуси для богатеньких (англосаксоговорящих) из супермаркетов, цены на которых, гусей, неподъемны, но вкус которых, гусей, восхитителен, и – гуси для бедных, из олимовских, некошерных магазинчиков. Причем последние гуси состоят в основном из жира, ибо откорм их производился в целях добыть бесценную их печенку, на предмет вывоза из Израиля, в свою очередь, с целью произвести из оной, печени, бесценное «фуа-гра», а то и изготовить патэ вкуса облаков на закате в городе Дижоне. Поэтому Михаил Самюэльевич идет на гуся с лихим прищуром, предварительно заняв крупную сумму денег, ибо гусь в среднем тянет кг на пять-семь. Гусыня по Ламме Гудзаку – дороже (расход фисташек!) и, как утверждают гастрофанатики, – лакомей.

Разберемся с «гусем для богатых».

Гусь для богатых (по-валлийски)

Цельную тушу аккуратно, а не в микроволновке, тем более и не влезет, – отморозить. С интимной стороны – через дырку – срезать нутряной жир. Нутряной жир размельчить и смешать с сухарной массой (я лично использую крупную «мацовую» муку), репчатым луком, рублеными крутыми яйцами; образовавшийся

фарш я сдабриваю пряностями (базилик, белый перец, душистый перец, кардамон), в фарш добавляю сырые желтки и четверть стакана красного вина.

Если в гусе есть печенка – это крупно повезло. Если в гусе печенку и потроха изъяли, я, грешным делом, укладываю в фарш 2-3 рубленые куриные печенки. Еще раз тщательно перемешиваю фарш, солю его и фаршируя птичку. После чего птица отправляется на противень, противнь – в духовку; в последние 10 минут перед изъятием – я глазирую тушку, нанося венчиком взбитые с сахаром белки. Лучше всего подать гуся, а данный этот гусь – гусь по-валлийски – все-таки с яблоками! Причем яблоки в сем сценарии можно приготовить двояко: выложить их, цельные, но с аккуратно удаленной сердцевиной на противень в духовку в последние три четверти часа перед подачей, или, что значительно пристойнее, отдельно приготовить их в закрытом сотейнике, в сгущенном соке жаркого.

Сразу же, уронив слезу, предложу вашему вниманию рецепт «Гуся Не Богатого, а Бедного Репатрианта».

Гусь для небогатых (начало)

С тела бедного гуся срезать жир. Весь! Жиру мы найдем применение, будьте спокойны! По удалении сала от тушки остается средняя куропатка. Срезанное сало и кожу нарезать, отдельно поджарить с луком – получается так называемые «гривэнэ», «грибенес» или «гриви» – как утверждается, национальное блюдо еврейской кухни.

Кстати, хорошо, что напомнили: сейчас мы быстренько и параллельно создадим еще один кулинарный шедевр. Кулинарный шедевр «наша шейка», на идиш – «хелэль», или «гефилте гелзеле».

Фаршированная гусиная шейка

Стакан гусиных шкварок, полстакана манной крупы, черный перец, соль, две столовые ложки пюре сырого лука, один желток. Снять кожу с шейки гуся, набить вышеизложенным, зашить. Обжарить рядом с тушей гуся в любой рецептуре, ежели на противне в духовке, но соображая, что шейка готовится не 2-3 часа, как гигантская птица, а максимум час, и склонна подгорать.

Вернемся к бедной птичке.

Гусь для небогатых (окончание)

Здесь есть два варианта: если лень и если – из любви к искусству. Если лень. Тушка гуся безжалостно расчленяется и быстро до корочки обжаривается – предварительно наперченная строго черным перцем, присыпанная сахаром и подсоленная, в гусином же, предварительно вытопленном (из-под шкварок), жире. После чего гусятина погружается в латку и с небольшой водой тушится час. В латку, под крышку, заваливаются нечищеные, но с удаленной сердцевиной яблоки. (Вариант: не яблоки, а смесь 1:1 свежей и квашеной капусты.) Еще через час в латку высыпаются шкварки. Вкусно, нетрудоемко, но простовато. Лучше обкорнанную тушку сохранить в целостности, обжарить, именно после обжарки до корочки набить яблоками и шкварками, поместить в латку, поверху завалить квашеной капустой и тушить до готовности. Изумительный эффект наблюдается при добавлении в гарнирную капусту вульгарного чернослива без косточек.

Но перейдем к более сложным новогодним рецептам.

Гусь с каштанами

Купите каштаны, прокалите их на противне. Облупите. Нафаршируйте внутренность гусака (цельного) подсоленными каштанами в смеси с потрохами (как гусиными, так и по возможности). Данный гусь лучше всего смотрится запеченным в духовке в компании с набором овощей: картофель, батат, репа, тыква. Можно и кабачки.

А вообще, традиция предпосылает снабжать гуся, который, по цивилизованности нас, грешных, канает за дичь, – снабжать гусиное мясо кисло-сладкими гарнирами. Верней, к тяжелым гарнирам – картофелю, гречневой (Гомель), пшенной с черносливом (Лодзь) каше – подавать гарнитуры: кисло-сладкое варенье в смеси со сгущенным соком-соусом из-под жаркого. Варенья могут быть самыми незатейливыми (бруснику и клюкву не достать), но предпочтительнее слива, алыча, кизил, барбарис. Можно подать вишни из компота, спрыснутые лимоном. Но давайте выпендриваться.

Гусь по-французски

К сведению, именно для этого, вполне аристократического блюда годится наш небогатый гусак. Тело гуся разрубить на 4 части. Срезать кожу и весь внутренний жир. Сало вытопить. Куски натереть со всех сторон крупной солью (три четверти стакана на одного гуся) и в таком виде положить в плотно закрытой кастрюле на трое суток в холодильник или на пять-шесть часов в морозилку. В должное время извлечь части птицы и тщательно отмыть. В вытопленный жир, предварительно его распустив, в сотейник полностью погрузить гусятину и тушить не менее 3 часов под крышкой, до не бордового при проколе, а слабо розового цвета сока. Ах да, жирок, в котором тушится гусь, слабо сластится, добавляется сок одного лимона и черный перец. Далее, сок из-под гуся процеживается, гусь охлаждается, помещается в герметическую посуду, заливается жиром, закупоривается. Не менее чем на трое суток. Перед подачей на стол разогревается. В качестве гарнира французы рекомендуют банальный разварной картофель, зеленый горошек, четвертушки круто сваренных яиц и чечевичную тюрю всё с теми же шкварками.

На вкус не банально, хотя почему он по-французски?

Оригинальнейший рецепт, весь пышущий благородством от лаконичности, я раскопал в кулинарной книге, где его какие-то проходимцы выдали за средневековый испанский. Приказываю именовать его «ГусьИдальго».

Гусь-Идальго

Из туши гуся удаляем все лишнее. Гусь фаршируется смесью этого всего лишнего с чесноком, мякишем белого хлеба, красным перцем. Естественно, солится. Обжаривается, вернее, томится в духовке, будучи поливаем лимонным соком. Просто лимонным соком – без ничего. А вот подается с сырыми фруктами и обжаренным в вытопленном жире на противне – пропитанным этим жиром – белым хлебом.

Знаете что? Сейчас я предложу вам два на выбор гипотетических, но реальных кулинарных шедевра! Конечно, ваше дело, готовить или не готовить эти блюда на Кристмас, к Началу Календарного года, Новому году, Дню обрезания Христова, Введению Богородицы во Храм, Православному Рождеству, Старому Новому году…

Новогодний гусь

Приготовить фарш из равных долей гусиного (элегантно подрезанного изнутри) мяса и свинины. Хорошенько проперчить его. Добавить – я это всерьез! – стакан пива с 2-мя желтками, остальные пряности – немного мускатного ореха, соль. Набить гуся, зажарить в духовке, поливая последний час пивом. Кошерный вид этого блюда – вместо постной свинины – куриная грудка.

Дальше…

Гусиные котлеты

Вы знаете, как делают котлеты по-киевски? Так вот, напластать гусиные шницели, взбить в плоскости сливки со сметаной, обернуть косточку, внутрь уложив вместо сливочного масла готовые гусиные шкварки, запанировать.

Всё ясно? Засим, на финише, дадим подлинный апофеоз! Исключительно для богатеев, «новых русских» и азартнейших наших адептов. Господа курсанты! Не поскупитесь! Будьте как бургундцы! Ну что вам, жалко – хоть раз в году побыть как бургундцы!

Гусь «Апофеоз»

Подготовьте крупного и жирного (!) гуся к жарке целиком. А дальше – интересней. К жарке целиком подготовьте также: одну курицу; одного голубя (можно одну куропатку или перепела из тех, что, размером с кулак, продаются в буржуйских суперах). Вы следите за полетом бургундской фантазии? Далее всё логично. Из курицы и гуся острым ножом, не повреждая шкурки, удаляется, по возможности, остов. Из перепела – только внутренности. В курицу всобачивается перепеленок. В перепеленка вбивается гусиная печенка. Далее – как в матрешке: перепеленка в куру, куру в гуся, незаполненное пространство забивается свободной смесью куриного и гусиного мяса с прибавкой сливово-луковой массы (пюре) и добавкой красного сухого вина. Пряности: сухая петрушка, имбирь, мед. Как в матрешке, но по системе Кощея Бессмертного (на киевском языке «задохлик невмерущий»). Этот бронтозавр жарится при не самых высоких температурах в

духовке не менее четырех часов и глазируется смесью сливово-яблочного пюре и меда. При подаче на стол правильно приготовленный гусь должен буквально фонтанировать при каждом надрезе струями восхитительного сока! Не знаю, как бургундцы, но я запивал его водкой, и это совсем не портило вкус.

Ну что сказать в заключение? Скажу, как произнесу тост: что поданный в апофеозе новогодней трапезы гусь должен быть божественно красив и по-христиански смиренен! С Новым годом, с Новым Гусем, дорогие курсантки и курсанты! Приятного вам всем аппетита!

Маски

Это самцы произошли от обезьян – девушки произошли от птичек, зайчиков и рыбок. Вообще фемину от мужчины отличить, если надо, то просто, следуя следующим важным и строго научным правилам:

1. «Ни в чем так не сказывается отличие мужчин и женщин, как в строении гортани» (проф. Н. Н. Борщак, «Болезни уха, горла, носа»).

2. «Мужчины в среднем умирают на 7-11 лет раньше женщин» (д-р А. Голандин, «Пол и возраст»).

3. «Мужчины не употребляют еду в косметических целях» (д-р М. Генделев, «ОЧТ»).

Я знаю только одну мужскую маску: «Мордой – в салат оливье».

Сколько прошло, если вдуматься, мимо меня, сколько мне не довелось испытать: макияж не довелось, пилинг не довелось, поднятие груди под лозунгом «воздвигни себе бюст нерукотворный без гормонов, без следов, без боли, без операции!» – нет, не довелось, не говоря о педикюре. Самец мужского полу, если и гладит – то партнершью кожу, а косметические маски понимает как закусь! Мужики вообще такие бестолочи: «всегда быть в маске» написал и спел, конечно, мужик. Он не знает, что маску из авокадо «следует смыть через 45 минут теплой водой, а потом промассировать поверхность лица подтаявшими кубиками льда!» А не трескать авокадо – удалить косточки, нарезать тонкими ломтиками, спрыснуть лимоном, слабо посолить, залить соусом:

Соус для авокадо

1 ч. ложка брюссельской (с зернышками) или дижонской горчицы, полстакана домашнего майонеза, 1 сырой желток, 1/2 ч. ложки сахарного песка, на кончике ножа – семени петрушки, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка оливкового масла – смешать, взбить, залить салат.

Запивают же авокадо коктейлем «экспресс-файр»:

Экспресс-файр

1/2 стакана льда, 50 г свеженадавленного, с семенами, сока помидоров, 20 г свежего морковного сока, соль, «Табаско» по вкусу. Поверх выливается 15 г лимонного ликера, и уже совсем поверх всего этого великолепия – 75 г охлажденной водки. Соломинка, аплодисменты.

Авокадо при этом не расхищается на предмет перетереть с лимоном и облепить ланиты. «Кожа приобретает блеск и матовость» («Красота у вас в доме»). Хрен с ней, с кожей (напомните – дам рецепт хреновой масочки), но я лично был близок к обмороку, когда на меня, ни в чем преступном не повинного, вытанцовывала из сумерек одна аглая в авокадовой маске. Уж очень у девушки был свежеоткопанный вид.

Как делается салатик «Парнас»(?!). А так делается салатик «Парнас»!

Салатик «Парнас»

4 непожилых кабачка и 2 яблока сырьем натирают на крупной терке. Наносят ровным слоем на совершенно не приспособленный для этого фейс. С криком «Сюрприз, сюрприз!» пугают любимого, пытаясь ненароком поцеловать. Потом соскребают с личика, заправляют смесь 1:1 подсолнечным и оливковым маслом, красным перцем, лимоном, украшают дисками соленого огурца и кормят любимого в рот.

Очень страшна подружка как в простой помидорной маске, так и в сметанной маске с последующим обтиранием лица бобовой мукой! А примитивная огуречная маска с утра, с похмелья!

Прав, прав, о, как он прав, Марциал: «Ни один мужчина не может утверждать, что он ее любит, так как то, что он в ней любит, – ей не принадлежит, а то, что ей принадлежит, – любить невозможно!» Когда настрадавшийся Марциал писал «ее», он, вне всякого сомнения, имел в виду «ее в маске из кислого молока с хреном»!

Маска из кислого молока с хреном

1/2 стакана простокваши, хрен, укроп (по 1 ч. ложке) в виде кашицы. Смешать, наложить, ужаснуться! Хорошо помогает, особенно лет в восемнадцать-двадцать, от морщин и пигментных

пятен. И от веснушек, по непроверенным данным.

Вы думаете, что если смешать тертую редиску со сметаной – то это вкусный и очень полезный салат? Как же! Нет, «следует хорошенько протереть кожу шеи рассолом и, лежа, откинув голову, выложить на переднюю поверхность шеи от подбородка до схождения ключиц»!

Что выложить? Салат выложить из редиса!

Вообще, начиная с XVIII века, как сообщают составители домашней энциклопедии «Косметика будней», «русские девушки из простонародья применяли с большим успехом хлебный квас, простоквашу, сметану (записывайте!), рассол от соленых огурцов (в плодах много молочной кислоты, образующейся под действием соответствующих бактерий во время соления и хранения), толокно, свежее молоко, яичный желток, растительные соки и жиры», а стали употреблять царьградскую «гулявную» воду (то есть разведение розового масла) и «холодец» (совсем не то, что вы подумали, – дистиллянт из мяты!). Или «девичье молоко» (!) – 10 процентов бензольной смолы настоя, 90 процентов розовой воды – веснушки сводить. Но я думаю, это связано не с тем, что в XVIII веке жить стало легче, жить стало веселей, в смысле экспорта из развитых стран, а с перебоями сельхозпоставок и зверствованиями салтычих! А волосы смазывали деревянным или репейным маслом.

Ну, хорошо:

Краска для волос кофейная

15 г молотого черного кофе на 1 стакан кипятка вскипятить, снять с огня. Дать чуть-чуть остыть и… всыпать 1 столовую ложку хны. Довести ароматный напиток до густоты паршивой сметаны и… кисточкой нанести на волосы (головы!!!). Покрыть голову пергаментом, повязать нетуго полотенцем и… час сидеть как дура. Потом смыть водой с парой капель уксуса. Цвет будет «каштанка».

А вот если хлеб насущный днесь – черный, ржаной, ежели из сухарей этого хлеба сделать тюрю с молоком, а потом втирать в кожу головы, то от тюри всё станет кудряво, шелковисто и не лысо.

Ежели кто блондинка и желает поблагородней чтоб – можно окрасить волосы отваром луковой шелухи. Я всегда окрашиваю волосы отваром луковой шелухи! И что вы думаете – проходу не

дают! «Интэресная, вы у нас, Генделев, блондинка», – говорят. Но не надо о грустном.

Мне скажут: а что ж это вы, Михаил Самюэльевич, клялись да божились, что ни единого рецепта не выдадите на гора, предварительно не выполнив его собственноручно и не отдегустировав? Хороший вопрос товарищей с мест, хороший, своевременный вопрос. Действительно, что это я? Отвечаю.

Ну, если взять 2 желтка, 1 чайную ложку меда, 2 столовые ложки майонеза, 2 зубца чеснока – получается заправочный соус для, скажем, салата из свежего сельдерея (стебли), моркови (нашинковать), свежих огурцов и сырой цветной капусты. Положим – не идеальный соус, но съедобный (я бы добавил каперсы и анчоусную пасту…). Но класть это на физиономию?!

Дело в том, что я эти рецепты испытал. Не скажу – на людях, но аглаи у меня всегда выглядят хорошо! И даже чудесно. Особенно – на контрасте.

Кожа блестит (подсолнечного масла 1 столовая ложка + 2 капли сока алоэ), морщин не предвидится еще лет тридцать (питьевые дрожжи, желток, мед), поры закрыты на замок (овсяная кашица), румянец (слопала полезный салат: натертая на крупной терке морковь, распаренный изюм, толченые грецкие орехи, нащипанный помелло или грейпфрут, отварная куриная грудка – кубиками; соус – 2 столовые ложки майонеза, чеснок, лимонный сок, 1 столовая ложка оливкового или кунжутного масла, соль, перец черный), волосы стоят (ревень), зубы сияют (цедра апельсина), глаза видят (морковный сок, сок граната, мушмулы, карамболы)!

Скажем: «Апельсин с цедрой натереть на терке» – хорошо, скажем, хорошо – хороший, скажем, рецепт. Дальше: «Залить кашицу водкой в количестве 1/2 стакана…» Ну так это – просто отлично! А вот дальше – «немедленно выпить» вместо – следует: «настоять в теплом месте 5-7 дней. Процедить. К этому экстракту добавить 1 столовую ложку воды (плохо!) и 1 чайную ложку глицерина (с ума сошли?). Очень хорош для жирной кожи». «Косметика будней». Вот так всегда! Всё так хорошо начиналось для мальчиков, и так всё испортили девчонки!

«Кормите кожу!» – вопиет великий итальянский косметолог Баптиста (XIV век). И делает абсолютно справедливое с точки зрения современного клинициста замечание гастрономического толка: при угрях – «акнэ конглобата» (угревая сыпь) – следует

отказаться от пряностей, жареного, пирожных, жирных тортов. Добавить бы еще «соленое» и неизвестные в XIV веке какао и шоколад – просто дермодиетологическая рекомендация современной квалификации получается. Но диеты – особая статья! Диеты – это все-таки внутрь. А снаружи – при юношеских угрях? Маски рекомендует Баптиста в XIV веке! Из отрубей с медом. Что тоже не противоречит современной терапии…

Я видел, как снимают ороговение эпидермиса мордашки с помощью сухой пластинки булки. Своими глазами видел.

Я видел, как вполне приличная дама «подтягивала» нижние веки пакетиками шиповникового чая…

Я видел, как давят капустный белокочанный сок, смешивают с оливковым маслом и наносят…

Я видел дам в масках, полумасках (и, по-моему, даже в противогазах) из вишен, клубники и сливок! Сердце кровью обливалось.

Моя знакомая докторесса, кандидатша медицинских наук (дерматология), а ныне косметичка с недурной практикой – дама повышенной производственной добросовестности цвета цветущего собственного ее лица – заявила мне, что любое годящееся в пищу растение в относительно сыром виде можно, не только можно, но даже обязательно нанести на девическую или дамскую мордашку, причем в любом возрасте! Брюкву и одуванчик, ботву свеклы, виноград, тыкву и огурец, морошку и физалис. «Кроме, – добавила пунктуальнейшая дама, – естественно, растений, вызывающих аллергии алиментарные, то есть пищевые».

И всё же мне единополовых братьев по разуму жаль, причем даже не потому, что они произошли от обезьян. Представляете, какая бы гармония разразилась в каждой буквально еврейской семье, ежели б в фартушке, на скромной кухоньке царил хозяин дома в огуречнопомидорной полумаске? Окрасив оволосенье головогруди луковым взваром? С усами, восстанавливающими цвет шатена с помощью чашечки кофе?

Мужская косметическая кулинария! Ну, не знаю, как косметическая, но зазорно ли гастроному-самцу отбить от рук запах разделываемой рыбы – с помощью мякоти лимона? А запах чеснока – растительным маслом с солью? Или после работы с крахмалом (кисели, супы, рыба по-тайски?) покрыть руки сметаной на полчаса?

И все-таки – имел место и у меня косметический удар, о ту пору, когда был я еще молодец в усах и с эспаньолкой…

Молодец в усах и с эспаньолкой умудрился в г. Араде вздремнуть нагишом с 11.00 до 16.00 часов пополудни. В августе

месяце, на свежем открытом воздухе солнцепека. Лечебно-оздоровительную косметически-пищевую масочку из четырех банок сметаны плавно распределили по лоскутам всего моего подзагоревшего организма, включая интимные уголки. Я мог только стоять. В коем виде и открыл дверь своей мансарды журналистке из Би-би-си. Удрученный, облезший. «Гуд! – сказала очкастая тетенька, придя в себя. – Очень смягчает кожу…» Возразить мне было нечего…

«Изучать философию следует в лучшем случае после пятидесяти. Выстраивать модель общества – и подавно. Сначала следует научиться готовить суп, жарить – пусть не ловить – рыбу, делать приличный кофе. В противном случае нравственные законы пахнут отцовским ремнем или же переводом с немецкого» (Из *выступления Иосифа Бродского в Сорбонне)*.

Мы бы к меню Иосифа Александровича добавили: «И делать огуречные маски. В противном случае нравственные законы пахнут…»

P. S. Видели бы вы меня в сметане!

Обыкновенное чудо

Хозяин (достает из кармана яблоко).

Скушайте яблочко!

Король. Спасибо, не хочется.

Хозяин. Хорошее. Не ядовитое.

Король. Да я знаю. Вот что, друзья мои, мне захотелось рассказать вам, друзья мои, о моих заботах и горестях. А раз захотелось – конец! Не удержаться.

Я расскажу! А? Можно?

Евгений Шварц.
Обыкновенное чудо

Некогда, восхищая весь читающий русскоязычно Израиль, я создал в рамках «Мемуаров бывшего бабника» кодекс полезных советов, включающий, в частности, лекцию «Кадреж на выезде». Сегодняшнее занятие, дети, мы посвятим актуальнейшей теме: «Кулинария на выезде». Другими словами – о том, как готовить в обстановке, приближенной к полевой, в гостях.

Когда я был маленький, скажем, лет сорок назад, к восторгу гостей на разного рода семейных торжествах ставили меня, Мишу, на стул и заставляли меня, Мишу, декламировать умиленным родственникам и породненным что-то вроде «одеяло убежало, улетела простыня, мама, я хочу писать…» Привычка декламировать въелась. Тем более что когда я перестал быть маленьким, то есть лет двадцать назад, на каждой отнюдь не ностальгической ленинградской посиделке сия привычка общественно поощрялась: «А сейчас мы все почитаем по кругу…» С тех пор у меня аллергия на чтение художественных произведений над винегретиком, да и вообще к чтению стихов вслух. Особенно когда жуют. Хрен меня теперь можно уговорить «почитать что-нибудь свое».

Однако очень часто, и даже почти всегда, приходя в гости, мне приходится вставать на стул. И – находить применение своим способностям. Причин этому несколько: как правило, хозяева дома – то есть хозяйки дома – готовят из рук вон; сердце у меня отзывчивое; хвастлив я до необычайности; в гостях бывает – особенно поначалу, покуда не сели – столь скучно, что говорят о литературе… Поэтому я предпочитаю улизнуть на кухню.

Быка за рога. Правила поведения на чужой кухне:

1. Внимательно обозри кухонный инвентарь! Кухонный инвентарь автохтонов разительно может отличаться от твоего собственного. Как печь-голландка от крематория.

2. Набор пряностей (осторожно с пряностями) может не соответствовать твоему представлению о съедобности, и поэтому лучше сразу же спросить: здесь в банке с надписью «дуст» у вас что, сахар или все-таки соль? И если это все-таки соль, то какая она – английская?

3. То, что вы принимаете на выезде за киви, может оказаться совсем не киви и шмыгнуть в норку.

4. Не всё в холодильнике и в чулане – особенно в иностранной стране – съедобно. Не всё, что съедобно в иностранной стране, удобоваримо. А что удобоваримо в иностранной стране – лучше пусть изгадит сама хозяйка дома.

Привожу на всякий трагический случай две вполне жизненные истории, имевшие место быть на выезде.

История о пользе изучения иностранных языков, особенно родного. Перед отъездом в Страну Молока и Меда (землю есть буду, решил я в предвкушении репатриации) коренному языку обучаться было некогда (я прощался с родиной, и процесс затягивался, бутылки сдавать, если кто помнит, не успевали), поэтому, обнаружив себя в хамсинчик на чужой кухне – это уже когда хозяин дома трижды съездил за добавкой по случаю моей привальной, причем последний раз попытался открыть не собственный скромный фордик, а, совсем даже наоборот, совершенно непохожий на олимовский фордик ватиковский, то есть старожильский, подъемный кран, – обнаружив себя на кухне в состоянии изрядной интоксикации с симптомами дегидрации организма до невыговариваемости, я решил приготовить себе освежающий напиток из водички с сиропчиком. Лимонным сиропчиком, потому что на бутылке был нарисован лимон. Ну что вам сказать? Следующие двое суток знакомства с родиной я выдувал радужные пузыри, поскольку то, что я принимал за сиропчик, оказалось средством для мытья посуды, хотя лимон был нарисован чрезвычайно достоверно.

Второй трагический случай имел место в Соединенных Штатах Америки, где я полностью подорвал свою репутацию как кулинара, так и кавалера (кабальеро). Поставим вопрос ребром: Кто-нибудь ласкал армянку, перенесшую ветрянку? «Уединенное». Дневник писателя. 1989 год. А армянку американского происхождения? Мне не довелось. Короче, в квартире (студио) очаровательной дизайнерши, начитанной во всех отношениях, куда меня привел на предмет завтрака мой

бостонский друг и где я уже под благосклонным жгучим оком хозяйки (это когда мой чичероне-надоедала после многократных намеков таки убрался из нашего теплеющего общества), в домашних тапках бывшего мужа хозяйки дома, принялся готовить ужин с видом на завтрак, завтрашнего, безусловно счастливого дня разделенной – да еще как! – любви, я опрометчиво поджарил грибы шампиньоны на средстве для удаления волос, как я теперь понимаю, усов, бакенбардов и пуха с лядвий, как я понимаю, очень темпераментной хозяйки дома. На мои робкие оправдания, что, мол, во-первых, эпиляционные средства не бывают такого разлива (один галлон), а во-вторых, там не были нарисованы череп и кости, – вовремя не попробовавшая моего кухарства грибы с телячьей печенкой армяно-бостонка, не попробовавшая под вздорным предлогом, что грибы не бывают зеленого цвета, а печенка – сиреневого, также спросила, почему у грибов выпали споры, на что, признаться, мне нечего было ответить, а цветовой гаммой я был и сам потрясен… Короче говоря, ночевал я тоже под грибком, в местном садике для негров.

Из всего вышесказанного следует сделать простой и не неожиданный вывод, что сперва следует осмотреть арсенал и лишь потом ввязываться в битву с годными средствами. Предлагаю меню легкого ужина на выезде.

Легкий ужин на выезде

Найдите в холодильнике что-нибудь съестное, например, один килограмм индюшачьей печенки, одну луковку, один стакан сметаны (или полстакана майонеза) и здоровый пук брокколи. Если вы обнаружили все вышеперечисленное – в бой!

В кастрюлю с подсоленным кипятком – не расчленяя – брокколи. На сковороду с раскаленным растительным маслом – цельные индюшачьи, как вы уже догадались, печенки. Не соля, не перча! Но всё время переворачивая деревянной лопаточкой, дабы не подгорело и ровно обжарилось: проблема поджаривания индюшачьей печенки начинающему кулинару может показаться надуманной, однако индюшачья печенка с одной стороны легко подгорает, а с другой стороны и внутри остается ярко-красно-сырой.

Пережарить лук с пшеничной мукой – до хруста, но не до обугливания! Развести полстакана майонеза отваром из-под брокколи (брокколи отвариваются кустом на медленном огне не более 25 минут. Ежели соцветия слишком нежные, то не более 15 минут. За стебель не беспокойтесь – ствол всё равно не едят).

Разведенный майонез (в майонез следует добавить соль и хорошо бы небольшое количество натурального лимонного сока, скажем, две чайные ложки) изливается на уже подготовленную, то есть обжаренную печень и пассерованный лук. Но ваша задача не только подать мгновенно приготовленное и вполне съедобное блюдо, но и ошеломить. Посему: цельное древо брокколи выкладывается на блюдо, куда предварительно слит соус, то есть сок, выделенный печенкой при поджарке в смеси с жиром и отпустившим себя майонезом (развернувшимся майонезом).

Извлеченные из жаркого цельные индюшачьи печенки выкладываются в ветви броккольного древа. Если у вас было время, достаточное для того, чтобы отварить два-три яйца вкрутую, следует эти яйца нарезать на кружочки и также поместить в недра капусты. Все восхищены.

Ах да! Чуть не забыл! Сие блюдо очень желательно предварить несколькими салатами поэкзотичнее. Например, салатом из вышеупомянутого киви, сырого репчатого лука, соленых и маринованных огурцов, корнишонов, жареного кунжута и соевого соуса!

Салат на выезде № 1

С киви снимается оволосение. Киви пластуется. Соленые огурцы нарезаются соломкой, маринованные огурцы – кружочками, а лук – тончайшими кольцами, репчатый лук ошпаривается, охлаждается – все это перемешивается, обильно поливается соевым соусом и посыпается жареным семенем. Салат острый, чрезвычайно пикантный, вкус незабываем. Салат превосходно гарнирует основное блюдо в сочетании с горячим брокколи, а также может служить вводной закуской: например, под этот салат отлично уходят простые аперитивы типа водка.

Салат из грейпфрута (или помелло), кукурузы, крутых яиц, редиса, листьев зеленого салата и свежих грибов практически не нуждается в комментариях. Но всё же.

Салат на выезде № 2

Свежие шампиньоны пластаются в профиль. Редис нарезается до прозрачности, майонез слегка подразводится холодным отваром консервированной кукурузы (что подсластит майонез) и

сдабривается тертыми желтками крутых яиц, белок которых ни в коем случае не крошится. Помелло расщипывается на волокна. Можно подать салат порционно, тогда следует уложить персональные порции в розетки, свернутые из листьев зеленого салата.

Можно приготовить и горячий салат из красных перцев и помидоров.

Горячий салат на выезде

Нарезать перец соломкой. Помидоры нарезать крупными кружками. Вскипятить растительное масло с уксусом (пропорция три к одному), щедро присыпать чесноком и рубленой кинзой, добавить соли, коричневого сахара, гвоздики, душистого и черного перца и погрузить в кипящую смесь перец на десять минут, присоединив в последние пять минут нарезанные помидоры. Подать, как уже сообщалось, горячим, с предложением выпить за здоровье гостюющего кулинара.

Салатами мы, как выяснилось, стол оснастили. Следует позаботиться о десерте.

Жареные бананы

И всего-то нужно, что гроздь бананов, две столовые ложки этой отвратительной шоколадной пасты из запасов сына хозяйки, рюмку пищевого спирта или две рюмки коньяка, шафран, гвоздика, мускатный орех. Сахар, соль, мука, одно сырое яйцо.

Обвалять наструганные на кружочки толщиной не более полусантиметра бананы в муке с сахаром и солью (можно использовать сухари или мацовую муку), предварительно окунув во взбитое с водой сырое яйцо (лучше один белок), быстро обжарить до корочки в раскаленном масле или маргарине, полить сдобренными вышеперечисленными пряностями, смесью шоколадной пасты со спиртом или коньяком и перед подачей на стол поджечь!

Еще проще. Подать обычные груши из компота, обсушенные, обвалянные в смеси сахара с корицей и политые чем-нибудь горюченьким. И чтоб пылало. На вопрос, зачем чтоб пылало – твердо отвечаю: бишвиль йоффи (для красоты).

А вот что категорически не советую – так это ввязываться на чужой и недоброжелательной кухне в долгосрочные проекты типа копченый олений язык под соусом Алеман.

Пост, аскеза, диета

Несмотря на все мои предупреждения ты нюхала лотосы, в которых роились пчелы. Ну что ж! Теперь терпи…

Радажанака
Анандавардхана.
Дхваньялока

Есть у меня знакомая, очень святая дама.

Святая.

Святая несмотря на то, что, так сказать, пограничной конфессии особа. Богобоязненная дамочка.

Чуть что – постится. Чаще всего ей нельзя мяса, в остальное же время уже нельзя «халави» (молочного), потом вычеркивается скоромная рыба, и под конец вообще можно только всеноющную. Но негромко. Когда я гляжу на ее спортформу, отличный цвет лица, ровное, всегда хорошее настроение, у меня прорезается аппетит – вот взять и съесть что-нибудь, назло! Но знаю, я знаю, что то бесы, бесы, конечно, бесы искушают меня! И поэтому, по уходу моей знакомой святой, я, конечно же, позволяю себе всё, но лишь по уходу дамы… Аналогично – и с представителями моего – Моисеевой Веры – гастрономического Закона: что есть, когда есть, кого нельзя есть и как раздвоено копыто. При всем моем уважении к чешуе.

Тем не менее пищевые запреты – дело нешуточное, ежедневно актуальное; и похвалюсь, у меня ни разу не возникало – клянусь! – подленького настроеньица накормить заезжего брахмана говядиной, муфтия – ветчиной, ребе – улитками, ламу – рыбой!

Не рекомендую брать греха на душу Кому нельзя, тому, значит, нельзя.

Обидно, конечно, за русскоговорящего сапиенса, не знающего подлинного вкуса Борща, в верхних слоях атмосферы которого Борща, на воздусях плавает нежнейшее облачко сметаны, снизу, со дна подсвеченное оранжевым пламенем зари. Обидно.

Слезы текут, наворачиваются слезы, ливнями текут, но улыбаюсь мужественно, сквозь грустную радугу, когда гость мрачно сообщает, что сегодня у него девятое ава и поэтому гость не разделит со мной хлеб наш насущный днесь с лимбургским гойским сыром и тем более под божоле…

Аналогично я чувствую себя в байрам. Даже еще хуже в байрам.

Многие прямо место себе не находят в байрам.

Один раз подгадало мне проводить свой Судный день в городе Магнитогорске, можете себе представить… Не утаю – по причинам скорее этическим и этническим, нежели по религиозным, пищи я в Йом Кипур не приемлю, не пью, тем более и воды; что отнюдь не считаю актом гражданского мужества, тем не менее…

Сижу я в национально пестром обществе города Магнитогорска, скромненько сижу, в кипе сижу, небритый сижу, предаюсь не сказать – возвышенным, но и не похабным, хотя и плотским размышлениям; краем уха застольные беседы аборигенов подслушивая, автоматически вычленяя из текста полезные – некстати гастрономические – советы:

Утка по-магнитогорски

Тушку тщательно ощипать! Выпотрошить. Острым ножом, ни в коем случае не повреждая кожи, вырезать и извлечь костный остов. Крылышки не трогать, из ножек кости можно не удалять. Извлеченное мясо грудки измельчить, смешать с нарезанными же потрохами, утиной печенкой (если не хватит – с двумя-тремя куриными печенками), маленькими цельными луковицами (белые головки зеленого лука), цельными зубцами чеснока, незначительно посолить и поперчить, перемешать с 1 столовой ложкой муки. Быстро обжарить в растительном масле на сковороде. В поджарку влить 1 стакан вдвое разведенного меда, положить пару гвоздичин. Охладить. Поджаркой туго нашпиговать полую тушку утки, дырки зашить и утку отправить в духовку на 2-2,5 часа, следя – дабы не пересушилась, а, наоборот, ровно поджарилась. За четверть часа до подачи на стол, естественно прямо с пылу с жару, обмазать для глянца утку в духовке составом: один взбитый белок, 1 чайная ложка меда, 1/4 стакана теплой воды.

С чего именно эта модификация «индейки по-рыцарски» и есть «утятя имени Магнитогорска» – оставим; верно, всё ж потому, что рецепт подслушан в этом уральском г.

И, напоминаю, в Судный день.

Сижу, присутствую, скромно улыбаюсь. Тут и разгорелся ор! Крупный. Фира Аркадьевна размахнулась пухлыми руками, наглядно показывая на себе и на людях, что, мол, утку следует

обмазывать для блеску и вкусу смесью пива, яйца и сметаны (1:1/2:2), в то время как Сайд и Валька Совенко заявили, что, наоборот, подавать птичку след с тушеными кислыми яблоками, а начинку ее следует усовершенствовать отрубками-бочонками свиных, естественно, сосисок…

Мне было что сказать! Я сглотнул йом-кипурскую слюну и заявил, что об сметане не может быть и речи (что, кстати, не при данной рецептуре будет сказано, не есть истина в последней инстанции). Что, далее заявил я, присутствие, не вслух сказать, сосисок, может, конечно, и оттенит букет, но может, конечно, и перебить вкус: не индейка ж! Утка ж! Это в индейку можно, и даже нужно вбивать что-то вроде охотничьих сосисок (ну хорошо, колбасок «кабанос»), не говоря о простых, и что – яблоки в данной композиции слишком бароккальны и даже избыточно маньеристичны. И шли бы вы…

К чему я веду? А к тому я веду, что всегда почему-то хочется, что нельзя. Между прочим, на следующий день мои гостеприимцы, следуя моему ультиматуму, поставили весь г. Магнитогорск вверх дном, но искомые для «утки по-магнитогорски» ингредиенты были изысканы, и я ее создал, эту утку! Строго по изысканной рецептуре! Без никаких пустяшных колбасок. Без этой истерики с тушеными яблоками. Нет! Сухо, скупо, элегантно. С гарниром рассыпчатой пшенной каши и жменью клюквы в гарнитур…

И к тому я веду, что, в конце концов, запреты религиозно-патриотического свойства пусть не легко, но возможно обойти. Например: сухие искусственные сливки (парве) хоть и плохонько, но заменяют сметану, а при подаче к холодному заливному мясу, языку или рыбе имитация сметаны – в сметанно-хреновом соусе – вообще мало уличима. (Хуже – с горячими блюдами.) Итак, сметанно-хреновый соус для митнагедов:

Сметанно-хреновый соус

50 г сухих сливок, пол чайной ложки сахарного песка, на кончике ножа лимонная кислота, 1 ст. ложка свеженатертого хрена, 1 ст. ложка свеженарубленного укропа и петрушки, соль, душистый молотый перец. Спросите, не добавить ли каперсы или немного маринованных корнишонов? Дерзайте.

В принципе, я против русскоязычного обычая подменять сметану в блюдах славянских кухонь майонезом, верней тем, что местная промышленность втюхивает нам за «майонез». За

майонезами следует пройти дистанцию от Тулузы до Антверпена. С посадкой – попробовать – на годик в Париже.

Коли маргарины еще канают под сливочное масло (тоже, к сожаленью, лишь в холодном виде), то псевдополубратья сметана и майонез подлинного гурмэ удручают. Кстати, о маргаринах: ежели в рецептуре значится, что обжарить на сливочном масле, – допустимо обжарить в смеси очень хорошо рафинированного растительного масла с маргаринами не молочного привкуса. Пропорция 1:2. В холодные же блюда – патэ, «замазки», бутербродные смеси, яичные салаты и т. п. – при подмене следует вводить маргарин в количестве вдвое меньшем, чем сливочное масло.

Привожу созданный мной рецепт паштета, назовем – «Рабанесса».

Паштет «Рабанесса»

Говяжье легкое отваривается в малом количестве воды. С кореньями. Легкого говяжьего 400 г, обжаренной куриной печенки 100 г, лука жареного 50 г, лука сырого 50 г, маргарина 75 г, один сырой желток и 4 крутых, тертый чеснок, 1/4 стакана красного вина. Черный и душистый перец, имбирь, соль по вкусу. Примечание: если масса, состоящая из легкого, маргарина, сырого лука, четырех крутых желтков, одного сырого желтка должна быть консистенции однородной пасты, то куриная обжаренная печенка, наоборот, должна быть нарублена довольно крупно, а лук, который лучше спассеровать на смальце, вообще не потревожен. И еще: вино следует вливать в уже охлажденную субстанцию патэ, а маргарин вообще ни в коем случае не в горячую, получится гадость страшная.

Между прочим, патэ «рабанесса» и подобные мясные, рыбные и овощные массы, при кейтеринге не богатых, но многолюдных торжеств, толпищ и сборищ, – неоценимы. На капищах, ристалищах и торжищах. «Рабанессой» и иже с ней наполняются лодочки из крутых яиц, розетки отварных овощей, сердца артишоков, тарталетки, канапе и т. п. микроемкости и микроплоскости разового пользования по системе «ам – и в рот».

Но не о том, не о том, а о том, что «если кто-то осмеливается, – пишет фра Лоренцо Балла в трактате „De voluptate“ („О наслаждении“, 1431), – пищу бранить и уклоняться от пищи, то, на мой взгляд, он больше хвалит смерть, чем жизнь, и сам должен быть изморен постом (как раз тем, что одобряет), и

я молю, – добавляет Лоренцо в духе раннего гуманизма, или, как выражается теперь молодежь, „весьма гуманитарно“, – чтобы он вообще погиб от голода» (глава 25 – «О вкусе и прежде всего о пище»). Прав ты, тысячу раз прав, архиправ, достопочтенный Лоренцо: «Излишне говорить о тех, которые не имеют средств к жизни, как, например, о гаромантах и многих южных народах (NB!), питающихся саранчой, или о северных, о которых говорит Вергилий: „И молоко пьет, смешанное с конской кровью…“«. Точка, конец цитаты.

Как принять в доме гимнософиста, диетика, шамана, ешиботника, йога, на худой конец?

– Исподволь, через знакомых штинкиров (стукачей) и сикофантов, надлежит выяснить однозначно: что экзотический фигурант-гость лопает, а чего в рот не берет.

– Следует позаботиться о гожести посуды, кошерности инвентаря, желательности наличия или отсутствия незамужней прислуги.

– Следует выяснить, представителя какой конфессии (тантризм? реформизм? сыроедение? гербалайф?) особенно не желает видеть за вашим столом гость.

– Траву едят все. Собранную еврейскими руками, естественно, не на седьмой год и не в шабес.

– Всегда следует отказаться от первой, второй и последней рюмки. Они, как правило, плохо идут.

– «То, что можно верующему еврею, можно всему человечеству» – вредное, хотя и очень популярное заблуждение Бен-Гуриона. Всё, что можно, не обязательно можно худеющему борцу сумо, кормящей матери, диабетику, подшитому абстиненту.

– Постясь сам, будь потолерантнее с народом.

– Не скармливай другому то, чего ни за какие коврижки не стал бы есть сам.

– Причудливые посты и изысканные диеты влетают в копеечку. Сие касается как диет парамедицинских, так и епитимий.

– Никогда не следует дразнить гастрономическое воображение гостя именно тем, что он в данный момент любит (поросенок жареный), но именно тем, что именно ему именно в данный момент – именно нельзя!

Если не куражиться, то парадоксально, но хорошая кухня – это как раз кухня ограничений и запретов; дабы долго не распространяться на эту схоластическую тему, достаточно представить себе табу на свежие огурцы. Пару раз в жизни доводилось мне жить и готовить, постясь самым тривиальным

образом. Аскекза, пост, епитимья…

Ну об Ном Кипуре в городе Магнитогорске я уже поведал. (О, как хрустела магнитогорская утка, как скворчала! Даже в рецептуре.) Стоит разово упомянуть и об неоднократных разах, годах и явлениях, когда причиной довольно строгого поста имелась некоторая стесненность в средствах, чего греха таить…

О, яичница по-ирландски!!!

О!

Яичница по-ирландски

О! В одном ломтике белого хлеба, красиво, с помощью стакана вырезается идеально круглое отверстие. Сырое яйцо (куриное) строго делится на фракции белка и желтка, причем желток ни в коем случае не повредить! Чтоб целостен желток был. Белок взбивается в пену, лучше серебряным веничком, подсаливается. Круг вырезанного хлебного (черственького, понятно) мякиша распиливается на кубики с гранью 0, 9-1, 1 см. В 0, 005 кг отличного сливочного масла (коровье) хлебные кубики обжариваются на сковородке. В оставшихся еще 0, 005 кг сливочного масла (коровье) приготавливают саму базисную структуру блюда – в дырку от булки на сковородке медленно вливается взбитый белок (яйца, балда, понятно, куриного!), а когда оный белок утеряет прозрачность, отверстие присыпается сухарями. Поверх водружается недрожащими руками – Глаз желтка! На полминуты – умоляю не испортить драгоценных продуктов – сковороду накрыть крышкой.

Записывайте: выдать повару: яйцо – 1; хлеб черственький белый – 1 пруса (ломтик); масло сливочное коровье – 0,010 кило. Это еще не всё. Прогреть тарелку. Осторожно специальной фамильной хватательной лопаточкой подхватить яичницу по-ирландски со сковороды! Переместить в центр тарелки. Естественно, скатерть – хрустящая, свечи – в серебре (серебро в шандале), в хрустале – левкои, в волосах – камелии, Шуберт – на воде, Моцарт – в птичьем гаме.

Яичницу по-ирландски (сокращенно «яппи») следует сожрать, особенно не привлекая особенного внимания. Особенно окружающих. Запить чаем, повезет – сладким. Понюхать левкой.

И все-таки подлинная катастрофа разразилась с год назад, когда таки добегался сочинитель «Книги О Вкусной, Но Нездоровой Пище» и таки до гастрологического, вы будете смеяться, отделения. Добегался и лег. С довольно решительным

диагнозом. (Правда, скорее, по причине не столь еды, а сколь освежающих напитков на запивочку) И соответствующим приговором бывших коллег: на диету, доктор Генделев, на диету!

Ага, сказал я, обязательно. Овощи на пару, утка под кроватью, цветы в перспективе, но много, и лавровый лист – в венках. То-сё. Соль – нет, перец – нет, о шафране не может быть и речи, мясного вкусного нельзя не только с молоком его матери, но и без молока тоже нельзя. Причем на всю оставшуюся жизнь. На всю оставшуюся жизнь, жизнь имени Шкварки Стреляющей, Гуся в Яблоках и Вредного Мужского Супа из Бычачьих Хвостов! По-бретонски! Не говоря о рюмке водки под шмат севрюги с лимончиком. (Лимончик – тоже нельзя.)

На сем было бы хорошо и жалобно поставить точку, а не многозначительное многоточие. Однако – нет. Будем честны. (До того будем честны, что на дно паровой бани ставится решетка, на решетку укладываются с отвращением репка, тыква и кабачки. Баня закрывается крышкой. Настоящим приказываю выдать повару Генделеву М. С. репку, тыкву, баню, крышку, кабачки. Соль, перец, водка – отказать!) Будем честны: на вкус – всё это звучало, как и должно было звучать: как отваренная, вернее, отпаренная моя же собственная кулинарная книга. Без соли и переплета.

Но диетической кулинарии мы посвятим отдельную главу, куда смешнее!

Да-да, оскопленный Казанова в гареме; да, козел в огороде, но в намордник; да, лиса – идиотка, которую таки заставили есть зеленый виноград!

Нет! Еще жутчей: Гумберт Гумберт, вяжущий с ровесницами на приступочке свой собственный оренбургский платок.

Вот именно.

Урарту

Берегите армян.

Рабби Меир Коханэ

Варил я. Ну, чтобы не вводить в заблуждение особенно простодушных, варил я – кухарил я «урфа-колалик». Не какой-нибудь там «колалик», простой, как стон буйвола, но самый что ни на есть «урфа-колалик»!

Что мне втемяшилось, не скажу, но однажды, в непогожий зимний иерусалимский полдень пятницы (помоему, давеча), проснулся я с мыслью: или я сварю себе «урфа-колалик», или покончу с собой, соответственно, вполне солипсически, покончив со всеми вами, мой дорогой окружающий мир, который все-таки мне – я в этом уверен – кажется. В полдень, в непогожий зимний иерусалимский. В том числе и с теми вами покончив, кто имеет представление об этой «урфе»; и с теми, кто – нет, тоже покончив.

Сон мне пред тем снился гадкий (обычай пересказывать сны, особенно гадкие, не национальный, а строго – половой; это укорененный ниже уровня инстинкта тяжелый женский обрядовый обычай, и если б не он, Б-г свидетель, я б женился гораздо счастливей и чаще; особенно – вступая в брак). Сон был про Урарту. Урарту как Урарту. Единственная отрада там (и в государстве Урарту, и во сне) – старинный армянский суп «урфа-колалик». Ни рецептура, ни технология с урартских времен не покачнулась, стоит, как Арарат в ясную погоду.

Ну, допустим, был у меня ингредиент – бараний фарш, постный, нежный, жалкие полкило. И неограниченное количество вчерашних костей… Доброхот принес в дар. Хороший полезный доброхот, побольше бы мне таких. Тот, кого побольше бы мне таких, – он мне намедни и принес в дар, конечно, значительно более изрядный фрагмент барана. Который фрагмент барана мы с ним, доброхотом, решили запить как люди в виде исключения – не водкой, а красным вином, хорошим красным вином, хорошим сухим красным вином, хорошим сухим красным и т. д. вином фирмы «Барон». Вином фирмы «Барон» в количестве одна бутылка. Это всё и погубило. Как я понял, как я понял в то ненастное утро, когда восстал с одра с тяжелой мыслью приготовить, как в Урарту. Чтоб!

Потому что как раз, когда мы с доброхотом решили запить всё (всё – это именно «грпаник» и «толму с айвой») и уже запили в количестве одна как перст бутылка, на запах «грпаника»,

естественно, пришли люди, хорошие и достойные, уважаемые в нашем городе мужчины, один из которых даже потом пел, пришли хорошие люди и мужчины, которые, естественно, тоже хотели «толму с айвой»!

Но большие, хорошо знающие меня и уважаемые люди принесли поэту посильную лепту сначала в виде пива, а потом, посильно два раза сбегая по ступеням из мансарды вниз за добавкой лепты, уже в виде как раз водки. Дальше темнота. Несмотря на головную боль и то, что снилось Урарту, я все-таки вспомню по памяти, как я готовил «грпаник» давеча, а готовил я «грпаник» давеча, обучившись «грпанику» в семье и при участии моего большого друга и композитора Тиграна Мансуряна (см. и слушай параджановский «Цвет граната» про Саят-Нову), в ностальгическом еще Ереване. Что я, не дам себе соврать, кажется, воспроизвел в Иерусалиме в той же хореографии. Кажется.

Но поступил я так.

Грпаник

На здоровенную, в три четверти кило, баранью лопатку я посмотрел – дай, думаю, – и снял мякоть кусом с кости! Отлично проперчил мякоть, натер солью и положил на противень в заранее прогретую духовку, где припустил, время от времени поливая смесью подслащенной воды с уксусом, до цвета красного дерева.

Две бараньи почки я очистил от жира, промыл, снял пленки, еще раз промыл, немелко нарезал и вскипятил в течение пяти минут в простой воде без соли. Почки извлек и с подвернувшейся мне – приятная неожиданность – бараньей печенью (понятно, освободив от фасций, для народа – пленочек), тоже нарезанной на кусочки, в компании с репчатым луком, поджарил до готовности на вытопленном нежнейшем бараньем жиру. Слил жир и в нем поджарил рис до золотистости, швырнул горсть заранее отмоченного миндаля, уже очищенного от кожицы, промытый изюм, выложил в глубокую сковороду, добавил немного воды и под крышкой довел рис до готовности. А потом, смешав с печенью, почками и жареным луком, сам удивился, какой фарш я создал.

В поджаренной, вернее припущенной мякоти лопатки острейшим кинжалом я произвел продольный разрез, образовав карман, который набил фаршем, наскоро зашил пищевым кетгутом – чё выпендриваться, можно просто ниткой – и всё это великолепие отправил доходить в духовку еще на полчаса.

Интересуясь, впрочем, чтоб не пересохла, и поливая время от времени кисло-сладкой водой.

В промежутке я изготовил «толму из айвы». «Толма из айвы» – наверное, тоже урартский рецепт, во всяком случае армянский. В принципе, данная толма – это не более чем армянами фаршированная айва. Фаршированная айва бывает ширакская (есть такая равнина) и неширакская. Первая от второй отличается ровно на изюм.

Толма из айвы

У нас была неширакская фаршированная айва, в фарше которой изюма нет, а в фарше есть: 300 г молотой баранины, стакан вареного риса, молотая сырая луковица, кинза, соль и много черного перца. А кроме того, и нужна-то всего лишь дюжина некрупных плодов айвы. Срезав верхнюю часть, удалить из айвы сердцевину, забить айву фаршем и нахлобучить шляпки из срезанной части айвы. Подготовленную айву уложить в глубокую кастрюлю и залить куриным бульоном так, чтобы полностью с головой покрыл толму. Сверху положить перевернутую глубокую тарелку, а кастрюлю – на малюсенький огонь. Когда вы добьетесь от айвы мягкости тушеных яблок – блюдо готово, и ваша задача – отогнать от армянского шедевра истосковавшегося до молитвенности наблюдателя. Что я и сделал.

Так: хорошие, и достойные, и уважаемые лица нашего города, один из которых пел, а я, кажется, вчера подпевал, употребили и фаршированную баранью лопатку – «грпаник», и, естественно, «толму из айвы» (точно так же готовится толма из – в разбивку – яблок, груш, крупных слив, помидоров и просто репчатого лука, молодых кабачков, а «толма эчмиадзинская» – из баклажанов). Но! Самое важное, что у меня осталось, как уже сообщалось, со вчера, – полкило отличного фарша и неограниченное количество костей.

И полуденное ощущение, что я понес тяжелую урарту.

В связи с этим я приступил к решительным действиям, стараясь не коситься на гору немытых тарелок, и вообще не коситься.

Не косясь, я запихнул бараньи кости в духовку, на довольно строгом режиме. И лег смотреть художественный фильм, как я обычно люблю в это время суток из психотерапевтических

соображений, с целью отрубить сознанку от кошмаров своей же собственной беллетристики.

Для этих целей, судя по всему, и создавался маловысокохудожественный боевик-триллер, антиутопия из жизни Урарту, позднее названная мной «гадкий гусенок». Пересказываю завязку антиутопии: милый, добродушный Народ Детей Солнца (мутанты нордического типа, с легкой монголоидностью, но поголовно блондины, тем более что режиссер пишется с двумя «с», а Фридман с одним-единственным «н»), напрягая последние силы, отбиваются от очень плохого Народа Мотоциклистов (панки, кожаные брюнеты), и, естественно, наших блондинов бьют, истязают и неинтересно насилуют. Смотрю я кино, думаю о пиве, чувственными ноздрями жадно нюхаю воздух (кости в духовке), а на экране просто все с ума посходили: некая дура, естественно блондинка, Солнечная Дева и какая-то побочная дочка Света, она же, ясное дело, естественно, жрица, ловят гуся. Не настоящего гуся, Великого Гуся одной из предыдущих глав ОЧТ, а какого-то паршивенького, вероятно злостно провинившегося, урартского гусенка. Ну, сбивает она гуся из арбалета, это еще полбеды, но дальше! Дальше! Дальше я выпучиваю глаза – эта Света гуся ощипывает, разделывает и, вместо того чтобы зажарить – помните? – согласно моим рекомендациям, она гадкого гусенка, дура бестолковая, да еще еле-еле общипанного, добро потрошенного, но не опаленного – бух в котелок варить! Я – за сердце!

Ну как можно??! Хоть и фильм скуднобюджетный, хоть и актеры недостоверно и запоздало мрут на экране, но режиссер Фридман, спрашивается, француз или не француз? Как могла эта пергидрольная стерва, Дитя Солнца, с позволения сказать, гуся – птицу принципиально поджариваемую, ну хорошо, на любителя – пусть подвергаемую копчению или вялению, после арбалетирования – варить?! Убить мало!

Ну понятно, что из потрохов и субпродуктов следует, конечно, выдать рассольник с перловкой, только обязательно прокалите гусиные кости (кстати, как там наши бараньи?), вот именно, для аромата и цвета бульона, причем не цвета ореха, а, наоборот, цвета палисандра. И конечно, снабдите гусиный рассольник каперсами и, если таковые успели собрать – а год урожайный – полдюжиной маринованных грибов. В готовый суп.

М-да! Я выключил телевизор и горько отвернулся лицом к стене: нет, нет и еще раз нет! Таких режиссеров, как Фридман, нельзя близко подпускать к моему видаку! Зарубите себе на носу:

В нашем подлунном мире присутствуют только три стоящих жидких блюда из гусака. Вышеперечисленный рассольник – раз.

Похлебка из картофеля, лука порея и свежих (!) стручков гороха, обильно сдобренная чесноком и сладкой паприкой, причем на бульон, кроме тоже пережаренных (что там у нас в духовке?) костей, полагаются и горло, и пупок, и потроха, а в последние четверть часа в суп вводится молоко, на треть объема, – это два.

И три – довольно сложный бульон с кореньями и кольраби, рецепта которого не привожу, ибо гусь для целей этого супчика нужен дикий, как в кино, но более свежий и духовитый (как там у нас в духовке?).

Вареная же гусятина изрядно хуже вареной утятины. Индюшатину не предлагать.

Отдельная песня – это, конечно, копченый гусь. Но на меланхолического любителя – как дождливые чухонские сумерки под жидковатое пиво и горошек со шпиком. И чтение героической саги в столбик.

Нет, вы подумайте – в котелок! Не опалив!

А как там у нас в духовке? А в духовке у нас не генеральный, основной, так сказать, компонент, «урфа-колалик».

Урфа-колалик

Из костей в скороварке варим бульон. С обильным луком и огромным количеством корений. Пока бульон варится, а варится он еще час (повторяю, в скороварке), следует неторопливо, взяв чистейший бараний фарш, смешать эти полкилограмма с двумя столовыми ложками мелкой пшеничной сечки (можно взять три столовые ложки мацовой муки), добавить три яйца, а лучше четыре желтка, посолить, круто поперчить черным перцем, перемешать и скатать из фарша шарики величиной с райское яблочко. В райские эти яблочки тыкнуть пальцем и в образовавшуюся лунку вложить по крохотному кусочку невинного бараньего сала и на кончике ногтя – давленого чеснока (в Урарту, помнится, клали вместо бараньего сала – сливочное масло), после чего шарики защипнуть и еще раз обкатать. В открытом виде засунуть в морозилку на полчаса.

Получаса как раз достаточно на то, чтобы бульон процедить, не осветляя, а переваренные коренья выбросить. В горячий процеженный бульон опустить шарики «урфа-колалика» и на медленном огне, под страхом расстрела, не перемешивая, варить до тех пор, покуда не всплывут на поверхность бульона наши райские яблоки.

Но это еще не всё. В готовый суп следует выдавить лимон, а в

Урарту еще и клали свежий эстрагон – для духа, еще раз перчили и засыпали зелень петрушки. И тогда следует налить себе полную-полную тарелку «урфа-колалика», глубоко вздохнуть и…

Вот-вот. Тем более что в дверь уже стучится доброхот, со вчерашними уважаемыми людьми нашего города, а один из этих мужчин уже поет.

Лакедемон

С лакедемонской простотой…
А. Волохонский

Самый идиотский в мире рецепт, кулинарный, конечно, рецепт, который попадался мне на глаза, – это четырехстраничный, большого формата и мелкого шрифта рецепт пирога из зайчатины, оленины, глухаря, фазанов и тому подобной живности лесной: рецепт, проименованный «Большая Свадьба» – «Гранд Марьяж», в сочинении мусье Лангре из Лангедока (в переводе на русский Р. Райт-Ковалевой). Человек этого выдержать не может. Я человек, и этого выдержать не могу!

Эйнштейн исписал четвертушку бумаги, и бац – теория, если мне не изменяет память, относительности – налицо. Поэт Тарасов так описал свое бытовое состояние: «головогрудь моей души крепчает с каждым днем», использовав всего тридцать восемь букв и семь слов. А сказал – всё! В слове «шея» всего три буквы, а сколько смысла! У буквы «ё» две точки – но сколько звука!

Нет! Положительно надо отказаться от сложных рецептур технологий. Отныне и присно наш лозунг – минимализм. Хоть имя дико…

Если хоть в одной из нижепроцитированных рецептур будет более пяти необходимых компонентов, вы вправе встать и покинуть помещение. Если для следования ниже процитированным технологиям вам придется надрываться, корячиться, выходить из себя, лезть из кожи, драть… впрочем, что это я? Вспомним классику:

– Сколько всего пьес во французском театре? – спросил Кандид аббата, а тот ответил:

– Пять или шесть тысяч.

– Это много, – сказал Кандид. – А сколько из них хороших?

– Пятнадцать или шестнадцать, – отвечал тот.

– Это много, – сказал Мартэн.

Испеките блины из гречневой муки: яйца, мука, молоко, соль. Кукурузное масло.

Начинка раз: девятипроцентный сыр-творог, филе сельди «Матиас» молотое, 1 ч. ложка сахара, душистый перец, укроп. Начинка два: рубленые крутые яйца, майонез, 1 ч. ложка горчицы, анчоусная паста, рубленый зеленый лук. Начинка три: горсть отваренного риса, печень трески, яйцо крутое рубленое, соль, 2 зубца чеснока. Начинка четыре: банка сметаны, рубленый зеленый лук, укроп, 50 г соленой или копченой рыбы (лучше

филе лосося), свежие чищеные огурцы. Начинка пять: горячее картофельное пюре с жаренными на сливочном масле шампиньонами и хрустящим жареным луком. Ну – соль. Не верите мне? Ваше дело.

Купите мелкие кабачки: разрежьте каждый по короткой оси пополам, удалите частично сердцевину; в сердцевину – фарш из давленых помидоров, сахар, сливочное масло, красный перец. Соль. На противень – и в духовку. На 40 минут. Еще проще – с маленькими тыковками. Наполовину, выскрести семена, набить: инжир, сливочное масло, соль. На противень на 1 час. Можно проимбирить. Можно и нет.

Поджарьте говяжий или бараний фарш с луком, солью и черным перцем. Нафаршируйте яблоки, айву, груши – и в духовку на 20 минут. Не убедил? Ладно.

Курица – 1, рис вареный – 200 г, 5 зубцов чеснока, чернослив, жареный миндаль. Нафаршируйте сырую птичку. Зашейте, посолите, поперчите, запеките на 1 час 20 минут. Можете не благодарить. Ах да: в фарш – лимонный сок…

Али так – лангет уфимский: говядину напластать, отбить, поперчить, спрыснуть уксусом, просыпать измельченным репчатным луком и на 2-3 часа в холодильник. Зажарить на сливочном масле. Тут есть тонкость: лангет уфимский следует поджаривать в раскаленном сливочном масле, а чтоб сливочное масло было подлинно раскаленным и не горклым, придется первоначально на сковороду вылить 1 ст. ложку любого растительного масла, потом в раскаленное выложить солидный кус сливочного. Сливочное растопить, подсолить, прибавить в конфорке пламени и лишь тогда обжаривать лангеты. Быстро и толково. Хорошо еще перед подачей облить горячим шипучим маслом и гарнировать сырым маринованным луком.

Меж тем башкиры создали еще один способ лапидарно накормить.

Говядина по-уфимски: мякоть говяда нарезать толстыми, чистыми от фасций и сухожилий кусками, каждый кусок надрезается по тонкому краю, так, чтоб образовался эдакий кошель, кошель набивается крутыми рублеными яйцами и шкварками, край зашивается. Эти кошели быстро обжариваются до корочки, а потом на противне доходят до кондиции в духовке. Стоп! Патент. Заявляю: мало того что аналогично башкирскому

«мясу» существует точно такой же австрийский рецепт, но с олениной и в яйца добавляются ягоды терновника, а также венгерский – со свининой, да кроме яиц – лук, чеснок и паприка, но я сам очень рекомендую постоянным моим читателям-практикантам поэкспериментировать с вполне доступными

предметами – исходным материалом: индюшачьей филейной – скучной до зевоты – грудкой! Зашейте в подобные кошельки что-нибудь простенькое к рубленым яйцам, например: стебель сельдерея, шпинат, жареные грибы, рис с орехами, капусту, шинкованную с жареным луком, капусту квашеную. Можно, как вы сами сообразили, вообще отказаться от рубленых яиц, и тогда «крыла фантазии разлет грозы коснется и заката» – в такие неприхотливые карманы укладываются, в разных комбинациях и, разумеется, в розницу: лук и чеснок, рис с сухофруктами и свежими фруктами – сливами, абрикосами, инжиром, персиками, вишней, виноградом и т. д. А также: тыква, кабачки, томаты. А также: сырно-сухарные смеси… Примитивно, скажете? А я скажу – минимализм!

Казалось бы, что может быть проще филе морского языка (эдакая камбала-альбинос). А проложите-ка плоскости притомленным на сливочном масле шпинатом с солью и лимоном, обваляйте эти «сэндвичи» в сухарях с яйцом и аккуратно так – на сковороду: без крышки, естественно. Тут главное не пережарить. И чтоб опять же – масло было сливочное (см. выше) и раскаленное (см. выше – как). Но чтоб вы не заподозрили меня, так сказать, в «честной бедности», позволю себе две цитаты вразнос. Томас Н. – Ж. Риверс пишет: «А хорошо отменно еще и политая кислым (?) топленым коровьим маслом икра форели, но масло должно быть не теплей руки, а форелье семя…» (тут Томас Н. – Ж. Риверс опростоволосился: икра – это не семя, а, говоря ихтиологически, молоки – это семя, но что с него, Н. – Ж., взять – начало XIX века. – *М. Г.)* – короче, полейте икру теплым сливочным маслом, государи мои, и спрысните лимоном…

И еще одно предложение: Первое, что явилось взору Санчо, это целый бычок, насаженный на вертел из цельного вяза и жарившийся на огне, в коем пылала добрая поленница дров, шесть же котлов, стоявших вокруг костра, формою своей не напоминали обыкновенные котлы, скорее это были бочки, способные вместить груды мяса: они столь неприметно вбирали в себя и поглощали бараньи туши, точно это были не бараньи туши, а голуби; освежеванным зайцам и ощипанным курам, висевшим на деревьях и ожидавшим своего погребения в котлах, не было числа; видимо-невидимо битой птицы и всевозможной дичи было развешано на деревьях, чтобы повялить ее; Санчо насчитал свыше шестидесяти бурдюков вместительностью более двух арроб каждый и, как оказалось впоследствии, с вином лучших сортов; белоснежный хлеб был свален в кучи, как обыкновенно сваливают зерно на гумне; сыры, сложенные, как кирпичи, образовали целую

стену; два чана с маслом поболее красильных служили для жаренья изделий из теста; поджаренное тесто вытаскивали громадными лопатами и бросали в стоявший тут же чан с медом; поваров и поварих было более пятидесяти, и все они, как на подбор, казались опрятными, расторопными и довольными; в просторном брюхе бычка было зашито двенадцать маленьких поросят, отчего мясо его должно было стать еще вкуснее и нежнее; в большом ящике находились пряности всех сортов: видно было, что их покупали не фунтами, а целыми арробами».

Уф. То есть – точка. Вот именно.

А теперь домашнее задание: попробуйте из вышеперечисленных, мягко сказать, ингредиентов составить что-нибудь лаконичное, лакедемонски простое, немногословное. А ведь:

«Кухня Средневековья (в отличие от богатой гастрономии поздней античности) была проста и в основном не включала сложных и изощренных рецептур. Игра пряностей не отличалась тонкостью… Куховаренье не ценилось, и скорей не качество, а число и количество блюд считалось критериями, по которым оценивалась трапеза».

Говнецо-с слог не правда ли? А чего вы хотите? Гурвич Р. З., Лазарева К. К., Цейтлин Е. С. «Средневековый быт». 1956 год. Дурной слог не сравнить с Мигелем Сааведра! В смысле слюноотделенья… Знаете что, соотечественники и соотечественницы, братья и сестры! У нас тут в Иерусалиме на рынке Махане Иегуда появился абсолютно приемлемый с точки зрения простоты цены за кило и кошерности – лосось, по моим сведениям, верхнегалилейского развода.

Приготовим же его исходя из наших принципов, с лакедемонской простотой – вкусно, просто и четко. Снять со счета полета шекелей (средний вес рыбины 2 кг с четвертью). Чуть подморозить рыбину и напластовать по возможности тончайше. Просыпать 1 стаканом смеси (1/з сахара и соли 2/з)– Плотно обернуть в холстину или марлю. Поверх – обмотать пластиком. Поместить в морозильную камеру в режиме замораживания на 3 суток. Извлечь и разморозить в молоке. Обсушить, подать на стол. Спрыснуть. Можно лимоном. А можно и не.

Nouvelle Cuisine

– Боб, ты охренел, кто же ест живое?

– Это не живое, это растущее.

– Твой сын тоже растущий организм, стал бы ты его есть?

А. Билет. Хроники Крона

Вы знаете, как готовить чай из листьев ююбы? Чай из листьев ююбы готовят совсем не так, как готовят чай из плодов ююбы, потому что в отличие от чая из плодов ююбы (плоды ююбы сушеные 1 кг, вода 100 литров, сахарный песок 10 кг; для чего плоды ююбы вымачивают в воде 3-6 часов, а затем засыпают в воду сахарный песок. Если ююба очень хорошо вызрела, то 100—150 штук ююбы надо растолочь в ступе и залить десятью литрами воды, после чего кипятить в течение десяти минут. Но если ююба плохо вызрела, то следует приготовить чай из плодов ююбы, как сказано выше), так вот, чай из листьев ююбы готовится совсем не так. Надо в горячую воду положить листья ююбы или их помол в виде порошка, а затем настаивать в течение четверти часа листья ююбы или помол ююбы, подсластить сахарным песком, и напиток готов!

Заранее оговорюсь: что такое ююба, а ююба – это не более чем корейский сорт фиников, о чем я узнал за 15 минут до включения этого древнекорейского рецепта в корпус «Общества чистых тарелок». Но включил не для красоты и не из кокетства, поелику наш обычный принцип рекомендовать только исследованное на живом, *in vivo,* а под *vivo* я понимаю себя живого, я соблюдаю круче соблюдения десяти заповедей и честняге-читателю даю честное слово, что, как встречу ююбу, обязательно заварю чай не только из листьев ююбы, но и из плодов ююбы.

Тем не менее, когда я в одна тысяча девятьсот восемьдесят пятом году в случайно подвернувшемся мне, и отмечу, зря подвернувшемся, потому что сначала надо смотреть на цены в меню, а потом уже рассаживаться за столиком и томно прикуривать, – в случайно подвернувшемся мне ресторанчике под невинным названием «Дакор» заказал методом тыка (то есть небрежно, производя впечатление на недавно обретенную собеседницу и потенциальную сообедницу, – небрежно тыкнув в меню, как завсегдатай, и море по колено) – когда я заказал,

казалось бы, лангет, а получил вместо него букет, тогда я и пожалел, что не знаю слова «юююба»…

На заранее подогретой тарелке было выложено нечто, больше попадающее под определение «икебана» и меньше – под определение «пук бессмертников на могилу поэта», но все-таки скорее представляющее, как мне казалось, неожиданную и незваную радость глазу, нежели что-нибудь на радость утробе.

Ну как вам сказать, плоский букет как плоский букет. По периметру – орнамент из листьев, которые позднее оказались заячьей капустой и листвой одуванчиков. Посредине – круглый пласт зеленой дыни без корки со скромным куском вмонтированного поджаренного-таки лангета, замаскированного, вероятно, на случай бомбежки, цветами настурции.

По бокам эпицентр был присыпан тем, что позднее представилось рублеными лепестками шафрана посевного семейства касатиковых (крокус сативус). (Шафран, как явствует из монументального труда Я. Кибала «Специи и пряности», «очень сильный краситель; двух рылец его цветка бывает достаточно, чтобы 3 литра приобрели шафрановый цвет…» Так вот, всё врет Я. Кибала в своих «Специях и пряностях» – достаточно попробовать отгрести пальцем шафран с лангетов, чтобы всё рыльце было покрыто очень сильным красителем!) Теперь вы понимаете, для чего мне бы пригодилось слово «юююба», хотя оно и относится к корейским финикам.

Сегодняшняя глава «Общества чистых тарелок» будет посвящена кухне, вошедшей в моду в левоватом европейском и американском кулинарном истеблишменте: сие направление гастрономии, как и всякое правильное направление в гастрономии, получило название *nouvelle cuisine* – «нувель кьюзин», что означает «новая кухня»…

Кулинарный стиль *nouvelle cuisine,* по-моему, был последним всплеском сюрреализма в приложении к гастрономии. (Помните художественный фильм, когда заказавшему глазунью подают глаза?)

По сути же «новая кухня» это, безусловно, кулинарный постмодерн. Что же отличает новую кухню от старой? То же, что и отличает эклектику от постмодерна. То есть своевременность вынесения определения относительно антропологического контекста. Другими словами, преступление было всегда, а статья уголовного кодекса – только в «последних известиях». А конкретно?

А конкретно новую от старой отличает разнузданность воображения гастронома и убедительность презентаций кулинарных открытий как само собой разумеющихся. Например,

кусок отварной камбалы, украшенный цветами календулы (с удаленной сердцевиной), а календула – это просто ноготки, салат из листьев цикория, варенье из цедры апельсина и куриная грудка – отварная. В одной, извините, тарелке. И попробуйте отказаться, если вам прощебетали, что это и есть «нувель кьюзин».

В XVIII веке кто-нибудь определил бы это как «сдвижение далековатых понятий», но и XIX век иссяк на честных ромштексах, белужьем боке и оленине подеревенски, а у нас новая кухня, б'вакаша!

И все-таки моя гастрономическая практика не только предполагает, что в новой кулинарии присутствуют изыск и смак, но даже настаивает на присутствии в рецептуре новой кулинарии изыска и смака, так сказать, на каждый день…

Давно замечено, и не мной замечено, а европейская кулинарная традиция заметила, что грубые и тяжелые жареные мяса, дичь – как пернатая, так и четвероногая, замечательно сочетаются с, казалось бы, совершенно десертными блюдами, если не сказать, лакомствами – фруктовыми желе, вареньями, фруктовыми соусами или просто со свежими фруктами, как сладкими, так и кисловатыми. Вот эти сочетания наряду с присутствием съедобных растений в необычных формах, типа «цветочки-с», как в случае с ноготками, цветами каперса и настурции или отщипанными цветочками кресссалата, а то и – бери круче – с цветами огурца, кабачка, цветущим горохом (только не цветным!) и даже совсем даже невообразимыми цветами крапивы – вот эти сочетания, да еще после ознакомления с букетом дальневосточных кухонь, где вообще жрут что ни попадя, – и сложили современный кухонный постмодерн. А законченную форму придало этому направлению гастрономии подкрепление авторитетными именами, такими, как М. Були или Арнелли, плюс, само собой, кухня защебетала по-французски, хотя отцы-основатели Були и Арнелли, соответственно, американец и итальянец.

Дорогие мои читатели, честные мои читательницы, в здравом уме и твердой памяти я предлагаю вам, считающим студень с хреном фигурой высшего пилотажа, а тещин борщ – амброзией, хоть раз в жизни сервировать холодную телятину, напластованную наитончайше, следующим, казалось бы, слишком экзотическим гарниром, как-то: прослоить телятину чуть подсоленной дыней, сбоку выложить нежно наструганную (на специальном круге фудпроцессора, предназначенном для китайской кухни) соломку свежего кабачка и сырой моркови, спрыснутую лимонным соком и каплей кунжутного масла. Рядом

– проросшая зерном фасоль с соевым соусом, а в качестве основного гарнира подать микропочатки кукурузы (можно из консервной банки, но горячие). Разрешаю не украшать это подлинную *nouvelle cui– sine* цветами настурции. Разрешаю, но не настаиваю.

Или простой честный кусок, скажем, говяжьей отбивной снабдите, будьте добры, этаким гарниром: надрежьте сушеные фиги, нафаршируйте их смесью из изюма, толченого грецкого ореха и консервированной кукурузы, добавьте фарш рубленого чеснока, выложите инжир в сотейник и с небольшим количеством воды с оттенком имбиря и рюмкой коньяка или водки протомите полчаса под крышкой. И подайте, смело подавайте, с нашей простодушной отбивной. *Nouvelie cuisine,* да и только.

Японская кулинария – старшая, хоть и побочная, родственница «новой кухни», давно знает сопряжение далековатых для европейского вкуса и желудка понятий. Никого, побывавшего в Японии и рискнувшего оскоромиться, не удивляет присутствие рыбы в куриной лапше (ну абсолютно «нормальной» куриной лапше!) плюс соя, плюс водоросли, плюс креветки. Плюс рыба, хоть и струганая, но сырая; плюс супчик, раскален до адского состояния! Плюс сдобрен саке, супчик.

Но это японская кулинария, а европейская? Хорошо! Филе камбалы (возьмите хоть замороженный морской язык, но разморозьте) залейте, чтобы покрывало, молоком с добавкой тертой сладкой паприки и оставьте на ночь в холодильнике. Извлеките рыбу, сделайте по тушкам поперечные надрезы и засыпьте огромным количеством соли (делать это следует в довольно глубоком поддоне). Оставьте рыбу, засоленную таким образом, постоять часок при комнатной температуре, смойте лишнюю соль. Обсушите рыбу бумажным полотенцем, вываляйте в муке. Разведите в глубокой сковородке смесь из 100 г сливочного масла с четвертью стакана оливкового и четвертью стакана соевого масла. Масло должно раскалиться до намека на появление синеватого дымка. Обжарьте тушки (лучше это делать по очереди) до светло-коричневого цвета, аккуратно извлеките рыбу и выложите ее на гигроскопическую бумагу, дав полностью стечь маслу. Вы думаете, пора лопать? Отнюдь! (Точнее – отнюдь нет!) Потому что следует рыбу гарнировать: расщипанными дольками грейпфрута или помелло и – вы мне не поверите – сырыми грушами, разрезанными пополам, вычистив сердцевину которых, груш, следует вложить в эту сердцевину майонез с растертыми стеблями сельдерея и консервированными каперсами. А вот всё поверху слегка полить горячим маслом. С уверенностью могу заявить, что рекламаций в мой адрес не

последует.

«Новая кухня» вряд ли станет, как стилистическое направление, основным направлением вашей ежедневной, а может быть, праздничной кулинарии. Однако согласитесь, через пару-другую лет, а то и пятилеток перебивания с сосисок на хумус с праздниками в честь гречневой каши – нет-нет да и потянет на что-либо пикантненькое в модели «а не пойти ли нам, ребята, в тайский ресторан?» Нет, ребята, не пойти нам в тайский ресторан, а подать нам арбуз, соленые огурцы и киви в одном салате к копченой лакедрой (есть такая съедобная атлантическая рыба с нежирным нежным мясом), а отварить нам, ребята, брокколи, снабдить мелко нарезанным филе лосося (всего-то нужно грамм 75!), кукурузой из банки, двумя-тремя свежими шампиньонами, напласованными вдоль, двумя растертыми в пасту маринованными огурцами и – майонезом, обычным человеческим майонезом с добавкой крутых яичных желтков и четвертью ложки горчицы, а белки яиц – нарубив в тот же салат! Но не просто употребить салат внутрь – а холодную курятину, обычную отварную курицу, облить лимончиком, присыпать шафраном и мускатным орехом и уложить (на предмет единовременного поедания) рядом с этим, фи, рыбным салатом. И сделать большие глаза: мол, так и положено. И действительно, так и положено – «новая кухня»! И даже ежели две куриные котлеты украсить лепестками ибискуса (суданской розы), которые, лепестки ибискуса, можно не брать в рот, все равно получится «новая кухня».

Bon appetit!

Люди, гады, жизнь…

Как общеизвестно, я родился в первую четверть своего персонального века, то есть третью четверть века прошедшего, прожил в унылой стране, где предмет нашего гастрономического вожделения и восторга именовался не иначе как гадами. Гадами морскими. Следующую же четверть своего же личного века я провел, как известно, в Земле обетованной. Где, как известно, генетическому пустынническому населению Моисеевой веры и вовсе вкушать сию скользкую псевдоихтиологию строжайше возбранялось. По законам кошерности (кашрута) им (нам!) бедным в пищу нельзя употреблять существ, лишенных чешуи, перьев, не жующих жвачку, и чье копыто при этом не раздвоено. И хотя классификация, мягко говоря, вздорна: нешибко просвещенные толкователи Завета почли несъедобными, например, осетровых рыб по обвинению в отсутствии чешуи (и, естественно, перьев), но раввины-талмудисты сами себя наказали – они, наши богобоязненные, – не знают вкуса черной икры. На кончике языка.

Вид, вероятно, саранчи, которую уплетали за обе щеки деятели, подвижники и прочие достойные подражания в веках культурные герои обоих Заветов – известное блюдо пустынников, именованное «акриды», – несмотря на отличные библейские рекомендации к поеданию, было запрещено. Где-то к середине XV века собрание мудрецов Торы вдрызг переругалось по поводу того, какого именно кузнечика харчали праотцы, и на всякий случай всех кузнечиков признало библейски несъедобными. Кстати, из географически родственного Туниса мне как-то приволокли обмакнутых последовательно в мед и морскую соль акрид, высушенных на солнце, – отличная закуска к пиву с видом на поверженный Карфаген.

Видимо, то же собрание талмудистов признало бы кошерным черта – чешуя-перья-копыто раздвоено, если бы только черт согласился бы жевать жвачку.

Несмотря на средиземноморскую позицию страны и в общем-то веселую и снисходительную толерантность светского населения, поедание моллюсков национальным спортом не стало в Стране Молока-и-Меда и чипсов – Израиле. В отличие от прочего, и особенно европейского Средиземноморья, и вообще любого не российского приморья, где этому занятию присущи и шик, и стиль, и изыск. И размах, как, к слову, в Австралии и Океании, и вообще, как жаль, что вас не было с нами.

Таким образом, обе мои родины – не призеры во вкушении

этих восхитительных плодов моря. Может, конечно, современный продвинутый и обучаемый сабра (коренной житель страны Семь-Сорок-Сороков), не урча и не вожделея, съест пару-другую креветок, похамски недожаренных демократичных джамбо (особо крупные, розовые, так называемые королевские креветки, названные так в честь знаменитого диснеевкого слона), но улитку добровольно в пасть не возьмет. И каракатицу не поцелует. Да и российский обитатель, особо мужеского полу, падок лишь на раков речных к пиву импортному да, поюжнее будучи, на креветок в газетке, нелицеприятно отваренных в смеси морской воды с мазутом. Но вобла – всё равно чемпион. А если обитатель – обитательница, то нет конкуренции ностальгическим камчатским крабам «чатка» из банки в море холестерина имени майонеза провансаль – нет крабикам равных за столом 7 Ноября!

Но Европа… О, Европа! Нежно и томительно лопающая предмет нашего исследования, Европа нарекла моллюсков «морскими фруктами» – «Фрутти ди маро». Не гады, не сволочи, но – Дары моря. Фрукты садов морского царя.

И нечего сваливать на афродизиаки, как утверждают непререкаемые авторитеты в этой области, мои старые друзья и соратники по еде Серега Синельников и Танечка Соломоник. Это, строго говоря, еще в каком возрасте – афродизиаки… Помнится, лет сорок назад особо могучим афродизиаком (отдельный, пролонгированный эффект до сих пор чувствуется, хотя гаснет, слабеет…) считался, да и являлся горячий на морозе пирожок с мясом за 10 копеек у тетки в засаленном переднике, у метро, площадь Ленина, Финляндский вокзал. Ох, слабеет, ох, слабнет эффект… Прямо – руки опускаются, прямо – хоть святых вон выноси.

Хотя, конечно, и афродизиаки – тоже не без этого. Скажем, когда ваша юная, но еще колеблющаяся, до конца «всё» еще не решившая сотрапезница с видом светского безразличия косится на счет:

– за икру морских ежей по-бискайски в соусе «манила» (икра – полчаса в рассоле с четырьмя столовыми ложками рома на пол-литра морской воды с кумином; соус: лайм, соль и ваниль);

– за парную порцию морских гребешков *Saint Jaques* (именно на раковине Сен-Жака появляется из морской пены тетка несказанной красоты на полотне Боттичелли «Рождение Венеры»; морские гребешки в масле на чесночном соусе. Моллюсков ошпарить оливковым маслом, дать стечь, просушить салфеткой, подать в соусе «бер-нуазет» – сливочное масло, чеснок, соль, лимон, черный перец, кориандр);

– за лобстера (пардон, омара!), запеченного в гриле «как я

люблю» – 7 минут с майонезом, сыром горгонзола и свежим листиком мяты…

Так вот, когда она видит счет, вид цифры действует на перспективную девочку из Кемерова как афродизиак. И даже лучше. Знаю, что говорю.

Собственно, в той или иной степени с гадами рука об руку прошла или рифмовалась вся моя жизнь. В пять лет я истово играл с соседскими девочками «во врача». Страшно вспомнить, но улитки интересно использовались в наших играх в дачных кущах. Крупные такие или казавшиеся особо крупными при соотнесении детских калибров улитки.

Столь же близко и с увлечением, можно сказать – в упор, я наблюдал огромных, жирных улиток, когда лежал, уткнувшись мордой, в листву виноградников на юге Ливана во времена затянувшихся игр, но уже с мальчиками. Я служил врачом в оккупационной армии обороны Израиля, действующей в районе от реки Литани до предместий Бейрута, осенью 1982 года. Я лежал мордой в фауну, а поверх, громко, как палкой, лупили из «Калашниковых» усатые комсомольцы из Организации освобождения Палестины.

Это были виноградные улитки. Заранее роняя слюну над сковородкой-эскарготьеркой (обязательно чугунной, с шестью или двенадцатью гнездами), держа в недрогнувшей левой эскарготный пинцет, похожий на щипцы для загибания дамских ресниц, а в правой – улиточную вилку, эдакую шляпную булавку, – виноградные улитки… Так вот, комплект бургундских красавиц улетает враз. Но, чем старше я становлюсь, тем больше перебиваю мою блудливую широкоформатную память то цитатой из «Жизни улиток»: «… виноградные улитки очень любят сексуальные игры, предшествующие спариванию, ухаживание может включить сильные раскачивания из стороны в сторону, выпячивание пятки вверх, ритмичные колебания и ласковые прикосновения усиками – один автор назвал их „поцелуем рожками“. После всех превентивных ласк половой акт может длиться несколько минут», то цитатой из *Vigatona:* «Через дюжину дней бескормицы следует положить улиток на один час в смесь уксуса (одна часть) и белого вина (5 частей), а далее на 2 часа погрузить в крупную, лучше каменную соль, очистить щеткой, много раз промыть, заправить сливочным маслом, чесноком, маслом и иссопом и запечь прямо в раковинах *(escargot a la bourguignonne)».*

Там, где дамба намыла пески, грязь и болота, там, в пятнадцати минутах на автобусе от Черной речки, прямо на ингерманландском ветру зябнут дома-корабли, налит асфальт и

бездарно торчат старые новостройки Ленинграда, пардон, Санкт-Петербурга Ленинградской области, а некогда, лет сорок пять назад, пила воду из Маркизовой лужи деревянная дачная Лахта. Иззябнув по пупок в Финском заливе, а значит, в Балтике, а значит, в Атлантике, а значит, соответственно в Мировом океане, который давал о себе знать в ежегодных осенних наводнениях, мы, то есть я, еврейский дачник, ловил неприглядную, а в момент спаривания разноцветнопузую кобзду (рыбу, решительно неизвестную в ихтиологии, величиной с мизинец, и подлежащую ловле сачком, марлевым и линялым). После вялых финляндских отливов полувросшими в песок оставались в окантовке ила и камыша мидии, похожие на некрупные черные булыжнички, но что с нас взять, с несмышленышей с сачком. Интересно все-таки, кто и когда в последний раз держал в руках сачок?

В 1999 году я лечился от внезапно выпрыгнувшей на меня астмы в Лозанне, не тонкие швейцарские лекаря пользовали меня по-артиллерийски, как гаубицами по площадям, кортикостероидами, от чего (побочно) развился зверский аппетит. В привокзальном ресторане (а следует отметить, что в правильной Европе, как, впрочем, и в дореволюционной России, рестораны вокзалов были заведениями первого класса), усатые, как мопассаны, официанты в белоснежных, как сенбернары, передниках до полу подавали любимые мной до неостановимой физиологической дрожи мули по-крестьянски, мидии прямо в раковинах, отваренные в белом вине (в красном вине мидии отваривать категорически нельзя, они становятся неопрятно синюшными), с луком-шалотом, с чесноком, солью, сахаром и гвоздикой. В Швейцарии вообще едят серьезно, то есть трескают нежную французскую еду с немецкой основательностью и итальянской непринужденностью. Так что недешевый, но крупный чугун с мидиями в бульоне мог бы удовлетворить мой как природный, так и кортикостероидный аппетит, но не удовлетворил. Ушел я не то что голодный, но неудовлетворенный.

«Хороши, – сказал я, – мули, своему швейцарскому собеседнику, хороши, – сказал я, – мули по рецепту аго-го. Вкусно, но мало…» То, что пояснил мне мой швейцарский друг, сразило меня наповал. Оказалось, что «а-го-го» – это не название блюда и даже не способ его приготовления, но способ его поедания. Это добавка, халява, бесконечная в рамках одной объявленной цены. То есть платишь ты только за одну порцию в рамках опять же одной отдельно взятой жизни. О Муля, не нервируй меня!

Двадцатилетним оболтусом я добрыми моими родителями

был отправлен отдохнуть (интересно, где я так утомился) на Черноморское побережье Кавказа в благословенный Новый Афон. На пляже я вдребезги проигрался в «ленинградку» ушлым гастролерам из Ростова. Проигрался вчистую, до копья. В животе бурчало. Очень хотелось еды и любви. Но еды хотелось больше. Заработать на жизнь полуголодную (плохое вино «Имерули» или хорошую чачу, вкуснейший серый хлеб с сыром и гигантскими помидорами), бесплатную любовь и на обратный билет в общем вагоне удалось, ныряя с надутой камеры за черноморским рапаном – моллюском в витой, ярко окрашенной раковине. В огромном котле моллюск вываривался и извлекался прихотливо изогнутой (я до сих пор это умею) дамской шпилькой из раковины, которая продавалась за недорого серьезным, в небольших усах, армянским дамам для дальнейшей лакировки и втюхивания неприхотливым курортникам. Бульон выливался в яму под фиговым деревом. Запах и пар этого бульона до сих пор снится мне с голодухи, в дни постов или безденежья. Наваристый и духовитый бульон из рапана, бездарно вылитый в чавкнувшую почву Абхазии.

О, этот бульон из рапана! Окультуренный лавровым листом, гвоздикой, майораном, болгарским перцем и жгучим кайенским, с картофелем, морковью, филе кефали и мелкой морской обожаемой нечистью: морскими звездами, мидиями, сдобренный черными маслинами и дольками лимона с несодранной цедрой, плавающими в магме этой великой еды – в Фессалониках. Там проходил вселевантийский фестиваль поэзии и кроме поедания супа случились еще два приснопамятных события: меня своевременно бросила любимая женщина-критик и я дописал амфимбрахическую поэму, которую сочинял два последних года. Женщину я потерял на базаре, а поэму закончил, дважды перечитал вслух и выбросил. Сейчас я не помню ни имени женщины, ни названия поэмы, а вот название похлебки «Супа ту псара» помню.

А этот бесподобный омар, он же – лобстер, он же – морское десятиногое ракообразное, мирно обитающее в морях Атлантического, Индийского и Тихого океанов, а также в меню лучших ресторанов Старого и Нового, но еще этого света! Этот бесподобный омар, из уважения к которому едок надевает на чисто вымытое тело новое белье и сверху белоснежный фартук, поскольку работа предстоит весьма кропотливая и многоотходная. Шампанские вина и Шардоне удачных годов под этого рака уходят в столь сокрушительных количествах, что занятые раздиранием ножек и клешней лакомки приходят в себя только при виде счета за трапезу, нули коего счета свисают до

полу.

Я не успел рассказать, как рыдал от жадности над блюдом свежих устриц, вернее, не блюдом, но деревянным подносом – так подают устрицы под белое вино в северной Нормандии. Поднос был четвертым и уже не вмещался в некрупного меня. Но я упорно почти в беспамятстве продолжал капать внутрь открытых раковин лимонный сок или луковый соус, иногда растертый мякиш черного хлеба, и специальной устричной полувилкой-полуложечкой упрямо и безжалостно отрывал моллюсков от ножки-присоски (ничего личного!) и отправлял их в уже слабо полуоткрытый рот, заливая очередным бокалом белого чуть сладковатого ледяного Шабли. Тем паче со мной солидарно проделывал то же самое главный мой винный авторитет, друг детства и уже лет двадцать пять как парижский гурмэ, бульвардье, шаньсонье, драматург и поэт Сергей Саульский. «Держись, – сказал он, – Мишка! Бывало хужее! Трудно, но надо себя, старик, заставлять!» – и клацнул раковинами.

Я ни слова не сказал о том, как съел самого дорогого в мире краба, от жадности надкусив клешню тут же треснувшими новыми металлокерамическими зубами (шесть тысяч долларов счет стоматолога плюс моральный ущерб плюс нравственные издержки: улыбкой с резцами навыворот стал я похож на гибрид страшного зайчика с милым вампиром); я не успею рассказать о том, как готовится устричный суп «Рокфеллер», как отбивают о причал осьминога перед употреблением на Сицилии, как поедают трепангов в гриле или что такое божественная кукумария – великий морской огурец.

Но закончу я свое повествование чуть-чуть не в тему морских гадов, но, в общем-то – повторным попаданием в тему редких гадов земных. Цитатой из книги Молоховец редкого издания 1919 года.

Супъ изъ зеленого гороха с черепахой или безъ нея

1 черепаху вынуть из скорлупы, без ног и головы, очистить, сварить с солью и с кореньями, процедить. 4 стакана спелого гороха залить частью бульона из черепахи, варить, пока горох не разварится, протереть сквозь сито, развести бульоном как следует. Положить в суп ломтики поджаренной в масле петрушки и порея, разрезанную черепаху; вскипятить, всыпать зелени, подавать.

Эту цитатку я подпустил (в новой от лени орфографии, у

меня с ятями нелады) из-за абсолютно трогательной приписки: «Если суп варится без черепахи, то подать отдельно греночки из белого или пеклеванного хлеба…»

А я бы добавил: если черепаха хрустит на зубах, как повар вы небрежны – видимо, не сняли панцирь. (Сокращенный вариант текста был напечатан в журнале «Плейбой».)

Темные века

Упомяну лишь, что среди прочих злодеяний и бесчинств они убили одного рыцаря, насадили его на вертел и, поворачивая на огне, поджарили на глазах его жены и детей. После этого десять или двенадцать злодеев учинили насилие над дамой, а затем силой заставили ее и детей есть испеченное мясо рыцаря.

Из «Жакерии»

Казалось бы, мой труд вместил всё, что было мне сказать, о чем поведать, что сообщить о пище, как я ее понимаю, о способах ее, этой пищи, приготовления, подачи и поедания, о столовом этикете, о том, что такое гость и как от него уклониться, о том, что пить, когда пить и пить ли вообще. Я сообщал вам, дорогие читатели, о том, как надо стоять у плиты, мангала, жаровницы, микроволновки и что при этом нужно делать, дабы ваши белоснежные фартучки остались непорочными, ручонки не праздны, а приближенные – удовлетворены.

Я писал о детской кулинарии, девичьей кулинарии, дамской кулинарии, монастырской кулинарии, японской кулинарии, трагической кулинарии, магической кулинарии… yes. Не писал я только о приготовлении еды для домашних животных и попугаев. Зато я писал о приготовлении еды из домашних животных и попугаев. И все-таки я никогда не позволил себе самого сладкого – нет, не тортик, конечно, до тортика мы не доживем, – но самого сладкого в жизни писателя: описания того, как, собственно, писатель пишет кулинарные страницы, в каких нечеловеческих условиях писательского быта он отгребает угол для вдохновения – «когда б вы знали»… Иными словами, я обязан поведать вам, как приготовить кулинарную страницу, когда: «сначала отключают свет и воду, потом белки, жиры и углеводы». Допустим, у вас в мансарде появился человек из электрической компании «Хеврат-хашмаль» на предмет отказаться взять у вас чек без покрытия в счет задолженности за услуги поставки электроэнергии этак за полгода назад…

Тогда:

Рагу из зайца

Вначале разрежьте зайца вдоль грудины и, если он забит недавно – день-два тому назад, – не мойте его, а сразу положите жариться на гриле, «id est» на открытом огне хорошо разожженных углей, или на вертеле; затем положите в горшок вареный лук и кабанье сало, а потом нарежьте лук, сало и самого зайца на куски и жарьте их на огне, часто помешивая содержимое горшка, либо поджаривайте рагу на железной лопаточке. Затем доведите до румяной корочки и поджарьте хлеб, смочите его полученным бульоном с уксусом и вином, а перед тем измельчите имбирь, гвоздику, стручковый перец, мускатный орех и корицу, а измельчив, добавьте немного кислого виноградного сока и уксуса или мясного бульона; соберите и отложите (специи) в сторону. Затем измельчите хлеб, отожмите, пропустите хлеб (но не специи) через кисею и поставьте тушиться бульон, лук с салом, специи и хлеб, а также зайца; тушите, пока рагу не станет коричневым, добавьте уксус, сдобрите солью и специями.

Примечание: возраст зайца можно узнать по виду анального отверстия: число складок соответствует числу лет.

Если вы не сумели убедить электрического мытаря не отрубать вам поток электронов даже способом (убедить способом!) зачтения этого рецепта XIV века («Historia Secula ab anno 1337 ad annum 1361»), убедить скандированием вашего симультанного перевода на иврит-кала (дабы мытарь понял и оценил), и мытарь не врубился, а ток вам таки вырубил, сами понимаете, что об «положить и жариться на гриле „id est“ на открытом угле хорошо разожженных огней или на вертеле» в дальнейшем не пойдет речь в вашем хорошо оснащенном к пиру во время чумы XIV века жилище. Единственное, чем придется утешиться, – это примечанием к рецепту «рагу из зайца». Впрочем, вообще, кажется, число складок соответствует числу лет.

Или, скажем:

Цапля

Ощиплите и выпотрошите птицу; затем найдите (и удалите) шесть горьких частей на ее тушке и седьмую среди ее внутренностей; подогнув, уложите лапки вдоль мясистой части ножек, опалите тушку на огне, нашпигуйте, оберните шею бумагой, смазанной сливочным маслом, и затем зажарьте, а как

будет готово – подавайте на стол.

Я произвел подсчет: если в вашем доме кончился газ, а в компании, поставляющей газовые баллоны, не хотят принимать вашу использованную телефонную карточку как средство оплаты, а карточку «купат-холима» (больничной кассы) тем более, а дисконтной карточки «Хевра кадиша» (похоронного бюро) планируется выпустить только к Суккоту, – то для приготовления цапли в мансарде, так сказать, доступными средствами, требуется ровно 134 коробка спичек или одно полное собрание сочинений Белинского. Хуже дело пойдет, ежели отрубили свет, перекрыли газ и отключили воду. Правда, проблема воды решается тем, что течет крыша. Зато.

Как тогда приготовить молодую лань? А так тогда приготовить.

Молодая лань

Не выдерживая дичь слишком долго, заверните ее в чистую холстину, заправьте тушу, снимите кожу и удалите подкожные слизистые пленки. Затем опалите тушу на огне, прежде чем нашпиговать, но не слишком долго, иначе будет трудно шпиговать. Следите также за тем, чтобы не опалить голову и чтобы шерсть на ней не почернела. Насадите тушу на вертел и оберните голову бумагой, смазанной сливочным маслом. Когда будет готово, подавайте на стол с острым соусом.

Итак, газ – нет, дождь – да, освещение естественное. Давайте последовательно. В этих полевых условиях мансарды очень легко *«не выдерживать дичь слишком долго»,* куда уж там слишком долго; если очень хочется лани, завернуть ее в чистую холстину тоже несложно – саван на иврите «тахрисим», что касается *«следить за тем, чтобы не опалить голову и чтобы шерсть на ней не почернела»* – это проще простого: не суй голову куда ни попадя! Поддерживать огонь костра вообще можно поручить Аглае, чтобы шерсть не почернела. Тем более что еще и обернуть голову бумагой, смазанной сливочным маслом…

Как человек бывалый утверждаю, что сосиски и яйца можно отварить в электрочайнике, а ежели газ, наоборот, есть, а света нет, то редис можно стругать по методу Брайля, сверяясь с правильностью рецептуры по тексту на куске мацы. Тем не менее без электроэнергии и без помощи огня простыми методами буквально каменного века можно приготовить, например,

изумительный салат, называемый в израильской кулинарии салат «Ирит».

Салат «Ирит»

Нарвите салат (хасу). Именно нарвите, потому что знатоки утверждают, и знают, что утверждают, что подлинные вкусы салатов и китайской капусты можно испортить внедрением в иххлорофиллы всяческих лезвий. Салаты следует рвать руками. Итак, нарвите салат, а вот половинку репчатого лука напластайте тончайше, до прозрачности. Уже ножом. Далее, откройте банку консервированной кукурузы и высыпьте в салатницу, где уже находится рваная хаса (или рваный хаса?). Тонко нарежьте корень сельдерея (четверть стандартного стакана). Высыпьте в салатницу 50 граммов жареного миндаля. Приготовьте соус: четверть стакана нейтрального растительного масла, лучше кукурузного, 2 столовые ложки уксуса, половина чайной ложки горчицы, две чайные ложки сахарного песка, половина чайной ложки соли, мякоть одного, среднего размера, очень спелого авокадо. Все перетереть и залить салат. Гарантирую, никто не догадается, что рыцарь, приготовивший этот салат, не только доблестен, но и беден!

Есть еще замечательный рыцарский салат «Жил на свете рыцарь бедный»:

Салат «Жил на свете рыцарь бедный»

Натрите на терке полкилограмма красной редьки. Отварите в чайнике 3 яйца вкрутую, поджарьте на коробке спичек или на кулинарной книге «ЧИФ» (есть такая кулинарная книга работы некоего Флеминга, но не того Флеминга, который Джеймс Бонд, а того Флеминга, который Андрей, – так вот, хуже кулинарной книги я не читал. Она не только не предлагает удобоваримых блюд, но и, по-моему, опасна для жизни) нашинкованную луковицу в двух столовых ложках растительного масла. В жареный лук бросьте горсть изюма. Жареный лук вместе с жиром и изюмом смешайте с желтками крутых яиц, чайной ложкой сахарного песка и полстаканом майонеза. Перемешайте с натертой редькой. Сверху можно украсить белками яиц.

Вот еще хороший салат.

Хороший салат

Приобретите на украденные или добытые разбоем денежки упаковку псевдокрабов «Аляска», стырьте корень сельдерея и где-нибудь наберите 200 граммов свежих шампиньонов. С собой также иметь: 1 соленый огурец, 2 яйца и ^{3}Д стакана майонеза. Яйца сварить, как уже предлагалось, вкрутую. В том же чайнике сварить для мягкости корень сельдерея и нарезать мелкими кубиками. Так же, кубиками, – огурец, яйца и расщипать псевдокрабов. Грибы тонко напластовать. Все в совокупности смешать с майонезом и подать нищим и приблудам.

Ну и наконец, если уж ситуация вышла из-под контроля, я рекомендую приготовить «Таранчук» на шесть персон.

«Таранчук»

Для того чтобы приготовить «Таранчук» на шесть персон, следует проверить, как у вас отключили телефон: в одну сторону или уже. Ежели у вас отключили телефон в одну сторону, то следует дождаться первого же телефонного звонка и поручить звонящему немного обжарить баранью грудинку в б фунтов, уложить ее в кастрюлю, прибавив лаврового листа, б шариков (так в подлиннике) перца (вероятно, не душистого, а черного), мелко искрошить 2 головки чесноку, одну цельную и одну изрезанную луковицу, круто посолить. Затем следует смешать 2 стакана кваса с полустаканом уксуса, вылить, но не всё, а половину этой смеси, на баранью грудинку, непосредственно в кастрюлю, прикрыть крышкой и установить жариться на легком огне. Ежели же грудинка не очень жирна, то надо прибавить 2 столовые ложки масла и чтоб он, этот недотепа на другом конце провода, чаще встряхивал кастрюлю и понемногу подливал оставшийся смешанный квас с уксусом, пока «Таранчук» не будет готов. И чтоб ваш собеседник ни в коем случае не отходил от трубки. А вот когда «Таранчук» будет готов, пусть ваш этот порученец быстренько выложит всё в глубокое блюдо и взбежит по 172 ступенькам в мансарду, стучать 2 раза.

Примечание: достоинство «Таранчука» состоит в том, чтобы было больше соку и чтобы он был хорошо уварен. Второе примечание: поручить приготовление «Таранчука» можно только опытному кухарю, или надлежит послать кухаря пройти штудию у более натасканного повара.

Итак, на столе: цапля, юная лань и рагу из зайца. Ну, ничего, скоро принесут «Таранчука». Я, по крайней мере, жду.

Как вести себя за столом?

Если б люди не пили и не ели, то во скольких домах нельзя было б пробыть больше четверти часа.

Хороший тон, СПб., 1889

Дома – как хочешь, в гостях – как велит закон.

Индийская пословица

Раньше, когда я был маленький, я был такой несмышленыш, что не умел вести себя за столом совершенно и не ведал, что «спаржу даме не следует есть пальцами, а, отрезывая ножом одне головки, есть их вилкой» («Хороший тон, правила светской жизни и этикета», СПб., 1889). Честно, так я б вообще таких умерщвлял, которые отрезывают ножом не одни головки и едят спаржу пальцами, как господа всё равно.

Но всему хорошему в жизни я обязан книгам, брошюрам и инкунабулам; из них я впитал, как надо вести себя за столом. Наблюдается парадокс: спец – как раз – литература только сбивает с панталыку типичными средствами: «только одни вилки употребляются также (?!) для устриц, лангустов, омаров и мерленгов…»

Вы что, ребята, обалдели? Попробуйте справиться в единоборстве с омаром одной левой вилкой – он в броне, омар. Не говоря о мерленге, которого нет ни в одном справочнике и, скорее всего, – в природе. Попробуйте употребить при разборке с мерленгом одну вилку, а я в сторонке поусмехаюсь от пуза! Или еще того хуже, когда источники противоречат: «Женщины для большей предосторожности прикалывают салфетку одним ее концом к груди. Салфеткой также вытирают рот и пальцы. Неприлично вытирать свой прибор, это позволительно только в ресторанах», – пишут доки в политесе господа Юрьев и Владимирский в последнем десятилетии века девятнадцатого. А что пишут в 1989 году пожелавшие остаться неопознанными авторы-составители «Экзотической кухни»? «Оказавшись за столом, не затыкайте крахмальную салфетку за воротник и не раскладывайте ее на груди. Это признак (ну – ваще! – *М. Г.)* провинциализма. Салфетку следует разложить на коленях. Вытирать губы, лоб или шею крахмальной салфеткой за столом

не положено». Ну вот и войдите в мое положение после этого: у одних – суй, у вторых – «провинциализм», у одних можно губы, у вторых нельзя даже шею, а про миску в ресторации вообще не сказано! Сидишь, как олух, и не знаешь – вытирать или не вытирать?!

Или, опять же, об сидишь: «Сидеть надо прямо, непринужденно, не сгибаясь над едой, не облокачиваясь и не откидываясь слишком свободно на спинку стула».

Фиг! «Сидеть надо на аншу, подтянув одну ногу на себя, так, чтобы пятка упиралась в промежностную чакру, держа чашку под грудью». Опять фиг! «Почему мы сидим в эту ночь облокачиваясь? – А потому мы сидим облокачиваясь, что…» – ну и т. д. – по пасхальной Агаде!

Конечно, один журфикс со Стивой Облонским или, например, Портосом решил бы все проблемы с посадкой, облокачиваться или босой пяткой по чакре; конечно, лучше всего слизать хорошие застольные манеры с авторитетного примера старших товарищей-едоков, но многим это не по карману. И приходится работать с методичкой:

«Зубов ножем не чисти. Хлеба, приложа к груди, не реж. Не облизывай перстов. За едой не чавкай, как свинья, и головы не чеши. Когда тебе предложат, то бери сколько тебе потребно: пьют зелье крепкое из чарки маленькой, а слабое – из той, что поболе. Не перепутай!» *(Петр Алексеевич Романов I Великий. «Показания к житейскому обхождению», 1745 г.)*

Вот это стиль, я вам скажу! Или:

«Сразу не ешь мертвую ногу» *(Ю. Мамлеев, 1972 год)*. Или: «Трижды предложат тебе – откажись. Четырежды предложат – бери, но не больше щепоти. И не вздумай хлюпать носом – на пиру – это не принято». *(«Тысяча и одна ночь»)*

Но это прямые указания. Типа «медведя лет пятишести учили, как себя вести».

А есть и косвенные, на основании живых примеров из литжизни.

«Гляди, как жрет, тараканья душа! Сразу увидать доброго человека!» – *В. Ропшин (Б. Савинков)* —

И с ужасом взирают гости
Как он, губу задрав, из кости
Обильный сладкий мозг сосет.
Он мясо цельными кусками
Берет умытыми руками
И отправляет сразу в рот,
Пьет самогон из чашки чайной…

(П. Васильев)

«Несмотря на повышенную приветливость, в его застольных манерах сквозило что-то неуловимо обезьянье, ожидалась ужимка, и – дождались: Валентэн быстро, как перекрестился, – почесался». *(А. Дж. Ромен. «Валентэн»)*

Цитировать и цитировать: из любимого «Маугли» и «Собачьего сердца», похабнейшей «Тропинки в абрикосовом саду» и «Гаргантюа и Пантагрюэля», Генри Миллера и Ж. – Б. Мольера («Он сказал молитву, выпил всё вино, потянулся, пернул ог-лу-ши-тель-но!» – *перевод мой).* Или из писем Д. Фонвизина: «Люди заслуженные, но не имеющие слуг, не садятся за стол, а ходят с тарелкой около сидящих и просят, чтобы кушанье на тарелку им положили. Коль скоро съест, то побежит в переднюю к поставленному для мытья посуды корыту, сам, бедный, тарелку свою вымоет и, вытря какой-нибудь грязной отымалкой, побредет опять просить что-нибудь с блюд…»

Но время, время и объем… Предлагаю свой Застольный кодекс поведения за пиршественными столами на банкетах, суаре и в домах, куда вас пускают и предлагают угощаться чем бог послал на халяву.

> Не ходи в гости голодным. Во-первых, могут вообще не покормить; во-вторых, нехорошо, когда бурчит в животе, это снижает уровень светскости общения.

> Избегай садиться рядом с маленькими детьми и животными. Есть хороший, почти забытый обычай: «детский стол» организуется отдельно.

> В первую очередь за стол садятся старперы. Через них потом неудобно перелезать, но ничего не поделаешь.

> Не садись на спинки стульев, диванов, на колени возлюбленным и т. д. Сие – сближает, но связывает руки. В еде – каждый за себя. Максимум, что допустимо положить на стол, – это кисть руки или ее протез. Упирать локти в стол допустимо лишь когда подали десерт.

> Избегай поз выражения удовлетворения сожранным.

> Не погружай ножей и вилок в супы и консоме, даже если там плавают завидные мослы. Лучше отойди в сторонку, прижми кость лапой к коврику и вгрызайся сколько влезет, сладко рыча. Осторожней с соте!

> Не цокай языком и не хрусти пальцами при визуальном контакте с деликатесом. Соседка обидится.

> Если ты автор кулинарного шедевра – не лезь к дегустирующим гостям с «ну как?». Не унижайся.

> Старайся не производить производственных звуков (чавк, хлюп, цок и цык зубом, урчание и лязг разгрыза) при всех. Делай про себя.

> Не дуй на горячее. А то сдуешь.

> Не пей соусов даже из глубоких тарелок.

> Не умеешь пользоваться китайскими палочками для еды? – не приобретай навыка в публичных местах!

> Не терзай хлеб и не катай катышков.

> Извиняйся, врезав соседке локтем. Но не назойливо. Держи локти при себе; вообще – не распускай рук и ног.

> Не вали полную лохань. На всех может не хватить, а вдруг – еще дадут что-нибудь вкусное?

> Суп и прочие жидкие среды едят, не засовывая ложку в аденоиды, а деликатно, с боку ложки.

> Не бряцай посудой и приборами по зубам и мостам.

> Если нет ножа или предложено блюдо из рыбы, помогай корочкой хлеба. Некоторые блюда из рыбы, например, копчености и соленую рыбу – едят таки ножом! Понял?

> Ни дичь, ни птицу, уважаемые бонтонщики, руками не едят. Лишь если на косточке ножки – папильотка, – допустимо при разрезывании помочь себе рукой, строго держась за бумажку!

> Не умеешь пользоваться специальными приборами для экзотических блюд – щипцами для моллюсков, пинцетами для улиток, рыбными ножами-лопатками, вилками-шпателями, – посмотри, деревенщина, как инструментарием оперируют сотрапезники, погляди! Перепутаешь вилку – ничего страшного, мир не обвалится. Это лучше, чем пунцоветь или лезть в устрицу лапами.

> Не вали в тарелку соседке без спросу винегрет – это не называется ухаживать за дамами.

> Не вливай в даму водку – если нужно, она сама к тебе обратится за добавкой.

> Мизинец не принимает участия в еде, даже на отлете и даже если он с килограммовой печаткой.

> Не складывай кости в пепельницу.

> Не хвастайся, если нашел в блюде муху или волос, держи себя в руках.

> Не пытайся наколоть на вилку, зачерпывая из общей емкости каперсы, маринованные маслята микроскопического калибра или зеленый горошек – они увертываются.

> Не лезь с «дай попробовать» и не давай попробовать сам. Не корми с рук.

> Не рассказывай, даже отклоняя рюмку и мотивируя свое неприятие алкоголя, о симптомах язвы, колита, диспепсии.

Некоторых тошнит.

> Не кадри соседку, не прожевав. Это невнятно.

> Осторожней с фруктами. Сами по себе они не опасны, но за столом их едят ножом и вилкой. Не коли орехи кулаком или в жмене, напыжась.

> Следи за своим выражением лица, особенно когда подают форшмак.

> Не ржи и заливисто не хохочи за столом, даже когда рассказывают скабрезный анекдот про мужа из командировки. Не смейся с полным ртом. Рискуешь.

> Не пялься в тарелку соседа. Мало ли что у него там валяется?

> Не подчеркивай аппетита сотрапезников и особенно сотрапезниц.

> Не объявляй, сколько килокалорий в гусе.

> Не говори «я хочу поднять тост». Жлобина!

> Не гоняй клецки по супной тарелке, а скользкие – рыбу или студень – удерживай по центру, они елозят.

> Рюмки, бокалы и фужеры не держат в кулаке, а зажимают ножку между большим, указательным и средним пальцами. Стопки и стаканы тоже не топят в горсти.

> Одним махом дуют «курвуазье» только новые русские. По'ал?…

> Не лезь чокаться к иностранцам.

> Пей не всякую рюмку и не всегда до дна.

> Не употребляй зубочисток за столом, оставь этот прелестный обычай сабрам и аргентинским скотопромышленникам. Не жуй спичек.

> Не ходи простуженным на званые обеды. Вы даже представить себе не можете, к чему может привести чихание за бефстроганофф.

> Не пой за столом и даже не насвистывай.

> Не бранись с официантом. Отойди и задуши его в сторонке.

> Не садись за шведский стол.

Разучилась писать молодежь. Собственно, никогда не умела. «Было бы не дружбой, но мелким чванством приглашать к себе своих друзей только для того, чтобы их сделать свидетелями своего блеска и изобилия» – кто способен на изыск и тонкость такой упаковки полезного совета? Душа отдыхает на периодах. Я часто приглашал друзей, делал свидетелями. Но больше – никогда. Шиш! Они теперь не освидетельствуют мое изобилие. Пусть идут теперь и прославляют мое нечванство, верней – мелкую нечванливость.

Ноги их больше не будет под моим столом! Руки – в моей тарелке! Надо будет собрать их завтра, накрыть что-нибудь скромненькое: толокно там, «крупник деликатесный вегетарианский другим способом», обрат, сусло – почитать им, собравшимся, что-нибудь свое, вслух, подлинней – выдержать паузу – обвести широким жестом свой блеск и изобилие и… кликнуть слуг: «чтоб к завтрашнему дню ничего этого здесь не было». Набежит челядь, вытолкнет моих друзей взашей, и никто больше не будет свидетелем изобилия. Даже грустно как-то.

Однако как продолжать вести себя приглашенной даме всё еще за столом, в приличном доме? Как вы помните, «спаржу даме не следует есть пальцами, а отрезывая ножом одне головки, – есть их вилкой». Это, пожалуй, всё, что ей (даме) следует запомнить, хотя «господам хотя и не считается неприличным, кушая спаржу, помогать себе пальцами, держать ее, тем не менее, гораздо лучше и вежливее вилкой, отрезывая головки и отбрасывая корешок».

Вы будете содрогаться от хохота. Я выяснил, как пишутся труды наподобие моего не легкомысленным мной, а серьезными дядями и тетеньками, Баландиным М. Д. и Яковлевой С. Я. (1929), или г-жами сестрами Мерль (1912), или Тараскиной О. В. (1969), или теми же многократно цитируемыми г-дами Юрьевым и Владимирским (1889), или «Бонтон» – Игнатьева (1880)! В той или иной форме последний рецепт (как лопать спаржу) оказался самым живучим и благополучно докочевал при наглейшем передере из труда в труд аж до 29 года прошлого века. На чем, по всей видимости, спаржа в России иссякла. По понятным причинам. То ли махнули рукой в 1929-м и стали целыми днями есть спаржу руками, то ли всем отрезали голову. Исчезло правило о спарже из трудов по застольному поведению. Но всё остальное! Сплошной дер! Из книжки в книжку, из брошюры в брошюру. Даже порядок советов кочует из труда в труд, практически не меняясь. Каждое поколение сдирает у мертвецов первым делом правила поведения за столом. В этом нет даже ничего зловещего – так это трогательно и наивно. Жаль, я не читаю по-хурритски. Читай я по-хурритски, я б обязательно не упустил шанса поучить молодежь: «Вкушая (нрзбрчв) [м]удак, [спар]ж[у] (нрзбрчв) головки – [хавай] ру[к]ами!» (фргмнт утр.). («Хурритские кодексы», Труды ВДЛБАН, т. 4, корп. 1, кв. 41, ст. 22 р.) Короче говоря, кочующий совет о спарже я уже считал безвозвратно утраченным в многократном плагиате, ан нет, – время берет свое!

«Спаржа – одно из самых изысканных при всей внешней простоте (? – *М. Г.)* блюд современной кухни – поедается руками». («Дамы и господа (как вести себя в обществе)», Минск, 1995, тираж неизвестен, цена коммерческая, авторы Н. Кроль, Н.

Юханд, Е. Дворецкая.

Тьфу ты черт! Гора с плеч. (Между прочим, все остальные правила поедания и поведения аккуратно передраны у Баландина и Яковлева, которые, в свою очередь, похитили эти откровения у сестричек Мерль.) Так пишутся кодексы поведения, без которых за столом ни шагу! Современным дамам и их самцам. Но продолжим.

> Часто, а порой иногда рядом с тобой сидит особа противоположного, как правило женского, пола. И хотя это не навсегда, не торопись сорвать сразу цветы удовольствия, а перед этим дай партнерше что-нибудь, как они выражаются, «поклевать». В диком, голодном состоянии они – злые.

> Не стоит слишком серьезно относиться к тому, что рядом с тобой кто-то сидит. Это не навсегда, не расстраивайся.

> Выбирая место, не старайся сесть рядом с самыми красивыми девочками в классе или с отличницами. Садись с кем ни попадя. Возраст, нация и половая ориентация почти не имеют значения, пока не начались танцы. Когда – это тоже не имеет никакого значения. Там, где бантик, там перед. Если женщина свисает со стула, это она не нарочно.

> Минздрав предупреждает: курение за столом до третьей рюмки неприлично. В принципе вопрос, можно ли курить за столом, снимается самим наличием пепельницы.

На Западе курение за столом считается признаком невоспитанности, но они там все с ума посходили от джоггинга и часто садятся за банкетный стол, не снимая кед. Еще более неприличным мне представляется частое вскакивание из-за стола бедных куряк, отбег в туалет или курение в кулак с шумным всосом и последующим закашливанием где-нибудь на приступочке. Курить за столом вредно, но вкусно. Лучше всего курить по доброму согласию.

> Курить за обеденным столом марихуану и прочие канабис несколько несвоевременно. Это я так по-стариковски думаю. Курение травки допустимо в углу, где «детский стол».

> Шприцы на стол выкладывать просто недопустимо. И ватки.

> Если вы сели не за свой стол, обратите это в добрую шутку.

Следует ли пить (я имею в виду…) за столом. «После супов: мадеру, херес, марсалу, порто. После говядины: пунш, портер, шато лафит, сент-эстеф, медок, марго, сен-жюльен и т. д. После холодного: эрмитаж, шабли, го-барсак, вейндеграф и т. п. После рыбы: бургонское, макон, неш нюи, пёти-виолетт, романс-эрмитаж и т. п. За соусами: рейнвейн, сотерн, го-сотерн, шато

д'икем, мозельвейн, изенгеймер, гохмейер и т. п. После паштетов, перед жарким: пунш в стаканах и шампанское. После жаркого: малагу, мускат-люнель, мускат-фронтеньяк, мускат-бутье и т. п.» Когда дуть пиво и хлестать ее, родимую, ума не приложу!!! Голова идет кругом…

«Бургонское и кларет слегка подогревают в горячем песке и вообще все красные вина подаются не слишком холодными, шампанское же, напротив, как всем известно, держат в металлических вазах, наполненных льдом, и вынимают бутылки из этой ледяной ванны только в ту минуту, когда лакеи должны разносить вино кругом стола и наливать его в бокалы. В старину (честное благородное слово! – *М. Г.)* прислуга при этом случае выказывала большую ловкость при откупоривании бутылок, пуская пробку в потолок; теперь же она обязана выполнять это как можно неслышнее, чтобы не пугать дам и не брызгать вином на их наряды. Бутылочные выстрелы сохранились только в холостых компаниях и в ресторанах».

Секёте? Главное – не пугать дам. Теперь о главных атрибутах застолья:

Тосты

Это какая-то катастрофа. Самое страшное – это псевдокавказский мудила-тамада с лицом кишиневской национальности. Боже мой, что они несут! Стрелять в произносящего тост за столом нельзя. Это может испугать дам. Лучше записного тостера не звать в дом под каким-нибудь светским предлогом (карантин, шива, присутствие конкурента, тем более самое страшное, когда их двое. И они соревнуются). Тост должен быть кратк, как встрл. Рекомендуемые тосты: «Ну?!», «Ура!», «Поехали!…», «Со свиданьицем?», «Ага!…», «А как же!», «На посошок, ваше превосходительство!», «Помянем…» и т. д. За произнесенье вслух: «За дам пьют стоя», «Горь-ко», «Пей до дна, пей до дна», «Дай бог, чтоб не п-я» и т. п. – ссылать за «детский стол» – остряки там на марихуанке отвяжутся.

Спичи, панегирики и поминальные речи

В принципе, они сводятся к формулам «Хаим, ты меня уважаешь?» и «Хаим, покойник, меня уважал». Поэтому не следует далеко уходить от темы, а сразу хлопнуть и закусить.

Песни

Вопрос, когда уже следует, наконец, спеть «Черный ворон, что ты вьешься?», один из самых сложных и непроясненных вопросов русского застолья в изгнании. В секулярных семьях и общинах следует спеть текст перед трапезой вместо молитвы о даровании хлеба насущного днесь или о ниспосылании благоносного дождя и града на урожай. После пения – все свободны. В компаниях религиозных же «Что ты крылья расправляешь» поют раздельно, как на мужской, так и на женской половине.

Драка

За столом она недопустима. Лучше организовывать ее между винегретом с ликерами и тортиком. Драка сервируется на 2, 4, 6 персон и т. п. «Драка массовая», где количество участников не ограничено.

Уход в ночь

Это парное, а отнюдь не индивидуальное, как считалось в доперестроечную эпоху, упражнение. Уход в ночь в слезах предполагает не только наличие убегающей, с целью утопиться навсегда, так называемой подруги, жены и т. д., но и настигающего («вернись, мой малыш, я всё прощу тебе, даже Колю, тьфу, ёка-лэ-мэ-нэ… – Мордехая».) Хорошо при этом хвататься за путающиеся под ногами березы и можжевел. Пусть гроза неистовствует и трещит бурелом.

Шведский стол

«Это коварное нововведение пришло в наше русское разгульное застолье вместе со шведами, потому что пленных (с которыми надо было попировать после Полтавы) сажать было некуда». *(Акад. Лихачев Д. «Садово-парковая культура древней Руси»)* «… Стульев не хватало. Их, венские, приходилось ввозить из-за рубежа, рубежи были неспокойны, кровавый Петр I, которому нельзя было отказать в сообразительности, нашел выход…» *(Акад. Д. Лихачев. «К вопросу о зарубежье»)*

Со шведским столом просто беда. Мало кому приходило в голову – и в первую очередь изобретателю шведского стола – так

называемого «а-ля фуршета», – что недурно было бы сначала подсчитать количество задействованных предметов в аттракционе персональных конечностей – слева направо: левая рука, головогрудь, правая рука; или справа налево: правая рука – головогрудь – левая рука – и сравнить с количеством и характеристиками инвентаря: тарелка – раз, вилка – два, стакан – три (!), нож – четыре (!!!), салфетка – пять (!!!) масленок – шесть!!!! Чем пленные шведы поднимали ведерный «Кубок Большого орла» (см. «Хроники и острые случаи истории» акад. Д. Лихачева) в честь победителя при Полтаве – непредставимо. Фашла какая-то, то есть полная фигня. Я несколько раз подсчитывал.

Если вы приговариваетесь к а-ля фуршету и заранее прочли приговор, захватите с собой пристежной нагрудный столик с откидывающимися манипуляторами, стойте строго один, чтоб не забрызгаться, и наденьте что-нибудь плохонькое победнее, из бесплатных олимовских раздач. Сзади намертво закрепите стул или скамеечку. Вымуштрованный лакей должен и обязан знать и любить свое место – за левым крылом меня – гостя, дабы утирать мне сахарные губы втыкать зубочистку и вовремя заливать романе-эрмитаж в ротовое мое отверстие.

Иерусалим – Земшар – Москва – Иерусалим, 1992—1996

Послесловие

Протокол экстренного заседания подпольного клуба российских «фудрайтеров»

Уездный город СПб, октябрь 2004 года
Пасмурно и сыро, дует.
Небогатая интеллигентская кухня.
Бутербродики – сырок «Волна»,
докторская куском; шпротики в банке;
алкоголь – яд

Тема заседания:

Предстоящий с неотвратимостью выход в свет труда Михаила Самюэльевича Генделева под предварительным общим названием «Книга и вкусной и нездоровой пище» и еще двумя необщими: «Еда русских в Израиле» и «Ученые записки „Общества чистых тарелок“«

Присутствовали:

Сергей Синельников – предводитель местного кулинарного дворянства (ниже именуемый *Сергей),*

Татьяна Соломоник – смотритель гастрономически-лингвистических училищ (ниже именуемая – *Татьяна),*

Илья Лазерсон – шеф-повар, попечитель богоугодных заведений общественного питания (ниже именуемый – *Илья)*

Слушали:

Сообщение Сергея Синельникова о предстоящем вторжении на российский рынок вышеупомянутой книги. В прениях записались и еще как выступили – все трое.

Краткая стенограмма выступлений

СЕРГЕЙ. Господа, мы собрались, чтобы обсудить

пренеприятнейшую новость – к нам едет ревизор!

ТАТЬЯНА. Какой-такой ревизор? Мы уже который год как безгонорарные. Дети подземелья, прям какие-то…

СЕРГЕЙ *(торжественно)*. Генделев Михаил – инкогнито из Израиля. Ин-когни-кто! Знать надо!

ТАТЬЯНА *(всплеснув руками)*. Какой же он, прости господи, ревизор? Скорее, ревизионист! Его так и кличут в народе – Михаил Самюэльевич Ревизионист. Ревизионист-резервист.

СЕРГЕЙ. Именно! А это еще убойней. Шутка сказать: основоположник концепции «русскоязычной литературы Израиля» и вдруг взял да изваял собственную Кулинарную Книгу! Этот ужасный, этот Бич Божий, этот Сверх-быть-может-даже-человек на паре страниц машинописи способен опровергнуть все с таким трудом внедренные в простодушные умы читателей отечественные наши концепции борща, концепты и рецепты наших щей или замахнуться (страшно сказать!) на святой наш принцип триединства водки, селедки и молодой картошки или, не дай бог, на догмат соленого огурца. Например, с укропом. Всё с укропом.

ТАТЬЯНА. Этот, он может, – я его с юности знаю. Хорррошенький! Поэт от Бога. И одевается теперь нарядно.

СЕРГЕЙ (сквозь зубы). При чем тут, извините за бестактность, поэт?

ТАТЬЯНА *(пылко)*. Был поэт, был! И был гражданин. СССР был… Видимо, за границей решил, что поэтом можешь ты не быть, но есть три раза в день обязан… Помните, как он о себе пишет:

> Всю ночь во сне ел эскарго.
> Съел. А проснулся, как раньше – не Гюго.

А я, дура, наоборот, – всю жизнь при огне, всю жизнь в чаду, всю жизнь при очаге… А ведь могла бы в пиитки выбиться. Стать, например, этой самой Гюгой…

ИЛЬЯ *(задумчиво перебирая интересные, в том числе и несъедобные, предметы, время от времени пробуя их на вкус)*. Или я…

СЕРГЕЙ. Да ну вас, господа, с вашей кухней! Подгоревшим умом своим подумайте: явится городу и миру его книга, пред остолбеневшими рядами наших прикормленных поклонников, и куда пошли наши, по сусекам наскребенные, кулинарные шедевры?! Генделев, оне известные скандалисты, с репутацией – все устои с полпинка ниспровергнут-с.

ИЛЬЯ. Вот не было заботы, так подай! Я как будто

почувствовал – сегодня мне всю ночь снились кошмары. Поди выспись. Какие-то необыкновенные мыши. Право, эдаких я никогда не видывал: черные мыши, неестественной величины! Пришли, понюхали – и пошли прочь…

СЕРГЕЙ. Не мыши, Илюша, а Миши! И правильно – не выспался. Вот приедет Генделев и спросит: «Кто тут накарябал „Кухню Ниро Вульфа“? Лазерсон? А подать сюда Лазерсона!»

ИЛЬЯ. Чуть что, так сразу Лазерсон! А вы что, скажете – не рукописали?

СЕРГЕЙ. Всем, всем достанется! И за «Эротическую кухню» он со своим дружком, тоже доктором, Щегловым нам навешает, и за…

ИЛЬЯ *(пытаясь попробовать свежеприготовленную смесь из сахарного песка, водки, укропа, канцелярских скрепок и шпротиков).* И «за» навешает, и «против» навешает…

ТАТЬЯНА. Лева не навешает – он наш друг. Он предисловие нам писал. Как друг.

ИЛЬЯ. Друг! А вдруг Генделев прикажет – Лева и навешает. Вы этого человека плохо знаете. *(Отплевывается.)* В смысле Генделева, а не Леву… И зачем он к нам?

СЕРГЕЙ. Зачем? Так уж, видно, судьба! *(Вздохнув.)* До сих пор, благодарение Богу, отвлекался он, больше на литераторов и политиков; теперь пришла очередь отведать и нас, смиренных едописцев. От него даже сам Бовин (будет земля ему пухом!) рыдал. Что ж нам, грешным…

ИЛЬЯ. Это который – посол? *(Ищет взглядом солонку, солит композицию. Пауза. Морщится.)*

ТАТЬЯНА. Надо бы подготовится как-то. Колпаки там чистые надеть, фартучки там с кружавчиками, книжки там умные подчитать, названия специй и продуктов освежить там. На идиш, по-арабски и на иврите. А то ведь мы иногда по простоте душевной такого в наших опусах туману поднапустим, что хоть святых вон выноси.

СЕРГЕЙ. Ну ладно – туман, мы ж искренне пишем, мы ж из глубинки, от станка, мы ж до всего сами доходили, собственным мозгом. Даже разумом, порой.

ТАТЬЯНА. В ином случае много умов хуже, чем бы их совсем не было, эмпирики!

СЕРГЕЙ. Дамы и господа! Не стремно ль нам рыдать, и кудри наклонять, и плакать? Чё делать-то будем? Добрые люди – они поевши.

ИЛЬЯ *(с отвращением).* Будем его хвалить – авось подобреет, поест славы и подобреет. Не железный, чай…

ТАТЬЯНА. Вы только послушайте, что он глаголет: «Я

настаиваю на безукоризненности своего гастрономического вкуса и пристрастий: хорош бы я был, кабы выдавал рецепты манной каши с кетчупом вместо цыплят „монморанси“ или, что почти то же самое, „а-ля Ротшильд“!!! Иное дело – согласование моего вкуса со вкусом общества, которое желает трескать всякую пакость то ли по привычке, то ли по семейной традиции, то ли по недостатку времени, денег и воображения… Тут я бескомпромиссен и на поводу у пожирателей тефтельки не пойду, извините – не могу». Ну, кто первый из вас этот кошмар хвалить будет?

ИЛЬЯ *(вскидываясь)*. А что? Манная каша с тефтельками… Оригинально.

СЕРГЕЙ. Вот за это твое «оррригинально» он возьмет да и оррригинально окрестит наши писания смесью нахальства, азарта и таланта – сродни любому творчеству и графомании. Нет, про талант – это вряд ли…

ТАТЬЯНА. А что, неплохо сказано – узнаю Мишеньку! Такому Мишеньке палец в рот не клади.

ИЛЬЯ *(задумчиво)*. Палец в рот… Оригинально. Перец, сахарный песок, скрепки, соль, палец…

ТАТЬЯНА *(отнимая скрепки и убирая их в стол)*. Ой, зря ли по генделевским еженедельным литературно-кулинарным эссе пять лет сходило с ума и чавкало всё русскоязычное население Святой Земли. Тащились и готовили. Готовили и тащились.

ИЛЬЯ. Теперь с ума будут сходить здесь. А ну, пошли с ума слушать, как он тут пишет: «Пара-другая моих собеседников, подвернувшихся мне под горячую руку за всю мою короткую, но содержательную жизнь, рисковали утверждать и даже провозглашать, что они-де хорошо и даже отлично умеют готовить, в смысле – еду. Лжецы!» По-моему, это он к нам подбирается.

СЕРГЕЙ. А ведь в чем-то он и нам близок. Например, мне близок: «Писать о кулинарии иногда даже интересней, нежели готовить…» Прав мэтр, абсолютно прав!

ТАТЬЯНА и Илья *(громко дуэтом)*. Ты вообще готовить-то когда-нибудь пробовал, писака?

СЕРГЕЙ. Зато перепробовал почти всё, что готовили вы… И, кстати, единожды столовался у самого маэстро, дома! И что? А то, что и жив остался, и писать не прекратил.

ТАТЬЯНА *(участливо)*. Вкусно? В смысле, было?

СЕРГЕЙ. Кориандровая и та, что на ореховых перегородках, грецкая, у него ах как восхитительны…

ТАТЬЯНА. Вот-вот, небось дальше кориандровой твой безупречный вкус так и не добрался. Тормознул. Не осилил…

ИЛЬЯ *(отрываясь от рукописи)*. А что? Мне его слог тоже иногда нравится. Например, вот это – это просто гениально: «Мой добрый знакомый Илья Исаакович Лазерсон, в недавнее время шеф-повар ресторана „Европа“ пятизвездного гранд-отеля „Европа“, – в оные времена гостиниц „Европейская“, – кулинар и гурмэ экстракласса и, между прочим, автор „Классических кулинарных этюдов“, книги, рекомендуемой мной для любого, мало-мальски внятно готовящего существа обоего пола, советует опохмеляться так…»

ТАТЬЯНА. И этот туда же, кориандровый! А как сказал мэтр Самюэльевич? А так сказал мэтр Самюэльевич: «Алкоголь на корню губит вкусовые сосочки и подкашивает чувствилище».

СЕРГЕЙ *(ехидно)*. А мне показалось, господин Лазерсон, что о тебе он написал немного иначе: «Успехом считается вовсе не положительный эффект – признание результатов продукции: провожу аналогию – писец – не писатель, даже не журналист, хотя профессионал. Впрочем, повар может быть не талантлив, я знавал нескольких даже опасных для жизни поваров…»

ИЛЬЯ. Первая часть – это о тебе, господин писец…

ТАТЬЯНА. Ну ладно, будет, господа писцы, довольно нам, а ну его – о грустном…

ИЛЬЯ. Счастливчик – этот Генделев! Баловень. Ведь на него не давит ни многолетнее кулинарное образование, ни заученные на лекциях стандартные приемы, ни калькуляция, ни, простите за выражение, разблюдовка, ни ресторанное, упаси господи, начальство, ни даже общественное, извините за пафос, признание… Не давит и не жмет. Пишет – что хочет! И – как вкусно!

ТАТЬЯНА. Да! На нас с Сергеем тоже не давит, а мы так вкусно не можем. Не баловни, знать. Ни в прозе, ни в стихах. Рылом не вышли. Или умом. Или тем и этим.

СЕРГЕЙ. Увы, не всё так просто. Иди, напиши-ка. На века. На эпохи.

> «Сначала отключают свет и воду
> Потом белки, жиры и углеводы».

Для этого надо диетологией владеть. А он, как-никак, врач, хорошо знакомый с основами диетической лженауки. С младых ногтей.

ИЛЬЯ (задумчиво). Ногти… младые… оррригинально… Ногти, базилик… Впрочем, что это я? *(Оглядывается, узнает, где он.)* А охват, каков! Кулинария у него и дамская, и ироническая, и эротическая, и детская, и трагическая. И даже черная… Черная-то

откуда?!

ТАТЬЯНА. Африканская, что ли?

ИЛЬЯ. Даже не кавказская! Это он просто нас предупреждает по-товарищески, по-хорошему: «Не судите, да не едимы будете…» Вот еще дантовской мощи, но генделевское двустишье:

Леденящая душу картина
Буратино съел Чиполлино.

ТАТЬЯНА. Чиполлино – это мы несчастные! А Буратино – сами знаете кто… Он же – Карабас.

СЕРГЕЙ. Может, у него какие слабые места есть, дает же и он слабину?

ТАТЬЯНА. Есть, как не быть! Он, Самюэльевич, он ученая голова – это видно. И сведений нахватал полный чердак, но только объясняется с таким жаром, что не помнит себя. Я раз слушала его: но покамест говорил о солянке и ботвинье – еще ладно, а как добрался до Эскофье и Саварена, то не могу вам сказать, что с ним сделалось. Я думала пожар, ей-богу! Сбежал с кафедры и, что есть силы, хвать стулом об пол. Оно, конечно, Саварен, гастроном, но зачем же стулья ломать?

ИЛЬЯ. Да, он горяч! Я ему это несколько раз уже замечал. Говорит: «Как хотите, для кулинарии я жизни не пощажу»… Живота, понимай… *(Пауза, все смотрят на животы.)*

ТАТЬЯНА (отвлекаясь). Ах, коллеги, не приведи господь, гастрономией увлечься, особенно писать! Всего боишься – всякий мешается, всякому хочется показать, что он тоже умный человек. Поэту-то куда легче. На поэте ум заметней. Редкость как-никак.

ИЛЬЯ. А вдруг он все-таки к нам заглянет: «А, вы здесь, голубчики! А кто, скажет, про Италию написал? Синельников? А подать сюда Синельникова! А кто про Испанию? Соломоник? А подать сюда Соломоник!». Вот что худо! Ой, люто мне, люто.

СЕРГЕЙ. Господа, у меня появилось замечательное предложение. Раз уж он такой строгий, ученый, и одаренный, да к тому же коренной питерец, пропагандирующий нашу кухню в далеком Сионе, не принять ли его в наш подпольный клуб… Подпольно принять, чтоб об этом никто пока не знал.

ТАТЬЯНА. И он тоже?

ИЛЬЯ. А пойдет? В смысле, в клуб?

СЕРГЕЙ. А куда ему деться? Не то донесем, что он молочное с мясным смешивает. И не слишком внимательно отслеживает, есть ли у пищи, даждь нам днесь, чешуя и раздвоены ли у ея копыта. Свои ж и закопают!

ТАТЬЯНА. «Свои» уже не закопают, раз сразу не закопали, а

спохватились – Генделев уже не закопаем. Возродил же мэтр в Израиле «Общество чистых тарелок»?

ИЛЬЯ. Он что, и Ульянова-Ленина знал?

ТАТЬЯНА. Кто его знает, что он знал, может, и знал. Он что хочешь, то и знал. Как скажет, так и будет. В угаре его статей на Святой Земле половина правоверных евреев бульон для борща внечувственно кинулись готовить на свининке. А вторая половина пошла свиной борщ натурально приправлять ложечкой-другой сметанки.

ИЛЬЯ. Сметанки?! Какой кошмар, какой кошмар.

СЕРГЕЙ. Не кошмар, а могучая сила слова. Печатного и непечатного – он ими обоими в совершенстве. А – кулинария? Что – кулинария? Порядочный человек и на кухне может сделать карьеру. Да и книжища его – назидательное чтение-с. Иные главы с наслаждением прочтешь – такие пассажи… А назидательность, а убедительность… Куда Похлебкину! Например, где у Похлебкина «бегемот цельнотушеный», а здесь: «Бегемот цельнотушеный: возьмите бегемота, положите в бегемотницу…»

ИЛЬЯ. В бегемотницу. Положить в бегемотницу *(задумчиво)*. Бегемотница не проблема, бегемотницу-то скуем… Весь рецептик бы достать!…

ТАТЬЯНА. Нет, господа, не пойдет Генделев к нам. Давайте лучше мы к нему в «Общество чистых тарелок» попросимся, авось возьмет. Пусть статистами, пусть ассистентами. Или волонтерами. Я, например, тарелки бы мыть бы могла… бы… Тем более чистые.

ИЛЬЯ. Ну попросимся, однако, боязно. А что экселенс – как не возьмет?! Хоть Андрея Макаревича ведь взял. Они с певцом пол-России и пол-Израиля отравить собирались. А мы вместе – сила. Мы и на полмира сможем замахнуться.

СЕРГЕЙ, Татьяна и Илья *(вместе и шепотом)*. Миша! Айда, что ли, объединяться! *(В сторону.)* Раз уж по другому никак нельзя…

Входит Генделев. На нем бронежилет, лавровый венок. В одной руке стило, в другой – шумовка, под мышкой, кориандровая. Гоголевская немая сцена, но с каким концом!

notes

Примечания

1

Заметки составлялись в период работы автора журналистом израильской газеты «Вести» в 1992—1995 гг. (Примеч. ред.)

2

То, что есть, в смысле – существовать (ивр.).

З

Лоджия или крытый балкон (ивр.).

4

Согласно законам кашрута, нейтральная группа продуктов, в которую включают овощи, зерновые и рыбу. (Примеч. ред.)

5

«Пладелет» – популярная в Израиле торговая марка входных металлических дверей, ставшая в обиходной речи просто названием. (Примеч. ред.)

6

Кефаль (ивр.).

7

Первыми рыбными консервами в оливковом масле были молодые сардинки, вылавливаемые у побережья Сардинии, позже их название, которым, кстати, пользуются и сами итальянцы, распространилось на все подобные консервы. Поэтому, покупая иностранную банку с «сардинами в масле», поищите на этикетке название рыбы – это вполне может быть и салака (sprats), и молодая мелкая сельдь (herring), и настоящие сардины (pilchard). (Примеч. ред.)

8

От греческого «эпикуреец» – презрительная кличка элинизированного иудея, утерявшего связь с Традицией.

9

Агада – кодифицированный ритуал проведения еврейского праздника Пасхи – Исхода. Ритуал включает систему тостов и благословений, молитв, традиционных вопросов и ответов, в частности, спрашивается: «почему в эту ночь мы сидим и пируем облокачиваясь, а не так, как в другие ночи?» (ма ништана – буквально: почему мы поступаем так?). (Примеч. ред.)

10

Шулхан Арух – Круглый Стол, кодекс еврейских религиознокулинарных предписаний.

11

Надежда (ивр.).